LA

NVOVA, VAGA, ET DILETTEVOLE VILLA,

Di Giuseppe Falcone Piacentino.

Opera d'Agricoltura, più che necessaria, per chi desidera d'accrescere l'entrate, de suoi poderi,

Vtile à tutti quelli, che fanno professione d'Agricoltura per piantare, alleuare, incalmare arbori, coltiuar giardini, seminar campi, secondo la qualità de terreni, & paesi, edificar palaggi, case, & edificij pertinenti alla Villa; con Rimedij per varie infermità de Buoi, Caualli, & altri Animali.

Estratta da tutti gli Auttori, Greci, Latini, & Italiani, che fin'hora hanno scritto di tal materia.

CON LICENZA DE' SVPERIORI.

Appresso Gio: Battista Bonrac[illegible] M. DC XIX.

AL LETTORE.

PArmi che le Città (sò che non m'abbaglio) pe'l più hoggidì, altro non siano, che vn patente teatro di miseria, e d'ogni infelicità ripiene; come quelle, in cui la buona, e Santa vita, per causa dell'otio, e ne giace, e languisse.

Per l'istesso, il fuoco elemento si attiuo, si spenge; l'aria s'infetta; l'acqua patisse; la terra sterleggia; l'oro s'addombra; il ferro ruginisse; ogni stanza, & albergo rouina; l'intelletto s'ingrossa; l'humano corpo s'inferma; il Caualllo vien difettoso; la naue se infracida; l'armigero diuiene com'vn coniglio; la voce si rauca, e disfona; il vino s'incalda; il rubino si scolora; il legno s'intarna; & il panno s'intarla.

Onde più oltre discorrendo, ritroverai che dou'entra l'otio, iui, & insieme entrani conquasso, gran danno, rouina, scorno, & infamia.

Dimmi, per gratia, cortese Lettore: quel'effeminato Rè Sardanapal, da chi fù egli conduto alla perdita dell'honore, del suo Regno, e della sua propria vita? dall'otio.

Annibale il Cartagineſe, che l'appiccò, e chi lo sneruò? l'otio.

Antipatre, chi lo condusse ad vna perpetua infamia? l'otio.

Tolomeo Rè d'Egitto, chi à simile estrema miseria l'accompagnò? l'otio.

Carlo, Ottauo, Rè di Francia, chi si bruttamente lo contaminò? l'otio.

Domitiano vltimo, in ogni brutta maniera fra tutt'i Cesari, chi lo rese sì ridicolo? l'otio.

Lucullo si famoso nelle tante delitie, oue si perdet'egli? nell'otio.

Cupido si lubrico, e precipitoso, d'onde hebbe quella sua gran cecità? dall'otio.

Le belle, le buone, e nobili virtù, chi l'ha bandite? la gola, il sonno, e l'otio.

Gli Greci, con tutto il loro hauere, che gli fece schiaui da catena? l'otio.

Demetrio Secondo si celebrato Rè, da chi fù egli dishonorato? dall'otio.

Marc'Antonio, trionuiro, sua tanta mondana gloria, da chi fù ella calpestata? dall'otio.

E tu, o Piacenza, perche sei sì schernita, & vccellata da tante Città, Stati, e Regni come dall'Inghilterra, dalla Puglia, dal Regno de Napoli, e da tant'altri, da chi vai, con tanta vergogna tua, mendicando il pane? per la tua infigardagine, poltronesca, & otiosa vita, non vedi che si dimanda otio, perche occide, & ammazza?

Dalle tue ville, e poderi, perche ne fai cosi scarse, e penuriosa cauata? per l'otio tuo.

La tua villa già si bẽ coltiuata, perche hoggidì, è sì Zerbida, inculta, e despini, da ogni parte, e nel mezo ancora ripiena, & ingõbrata? p la tua uita otiosa.

D'onde auiene, che non c'è più hormai, ne frutti, ne alberi, ne viti? p per l'otio tuo.

I debiti

I debiti perche ti ſcanano? perche non lauori la tua villa? per l'otio.

Oh mi dirai, ſon gentilhuomo: tu ſei ſtentilhuomo, ſtentando tu, e facendo ſtentar gl'altri. Et Adamo fù gentilhuomo, e Dio gli ordinò che lauoraſſe, sì nel Paradiſo terreſtre, come fuori. Quei Santi Padri antichi lauorauano.

I Romani coſi dotti attendeuano alla villa, lauorando con le loro proprie perſone: fuggiuano l'otioſa Città, per lauorare le loro ville, e per ben coltiuarle, non ſdegnandoſi, auenga che fuſſero Senatori de primi; e tu non ti degni, e ſei poueraccio, & ignorante. Volendo loro lodare vno, diceuano: Il tale, è vn buon agricoltore, e volendo loro huomini di conſeglio, alla villa gli ritrouauano, arando, zappando, e piantando: contentandoſi quei gran Signori, più toſto habitare in villa con eſſercitio, che ſtare nella Città, de tanti guai ripiena.

Perilche, non gouernò Atene da 36. anni, e finalmente ſi ritirò in villa? la doue di notte ſtudiaua, e di giorno in villa lauorata, per fuggir l'otio.

Diocletiano Imperatore, nõ renontiò l'Imperio, & in villa ſi ritirò? A cui mãdo il Senato, che egli doueſſe far ritorno alla ſua Città, e lo ritrouarono ch'egli zappaua certe ſue latuche; e riſpoſe coſi a gli Ambaſciatori: Parui coſa honeſta, che chi ha piantate, inaffiate, e zappate queſte sì belle latuchine, le laſci, per ritornare a ſtrepiti di Roma? Più preſto voglio guadagnarmi il vitto quì in villa, con mie proprie mani, che gouernare l'Imperio di Roma.

Più tosto voglio l'esercitio di villa, che l'otio si pestifero della Città.

Perche, l'otio offende il corpo, e l'anima: e l'esercitio conferisse honore, e beneficio al corpo, & all'anima. E quiui in villa, con gran beneficio, & contento, si nasconde la pouertà dell'huomo.

Se tu attendi alla tua villa, ella ti sarà vna dotta maestra della parsimonia, vna entrata nascosta, vtile da tutti non conosciuto; oue tu vi ritroui aria purissima, Sole splendidissimo, ombra gratissima, notte quietissima, acqua freschissima, verdole piaggie, arbori fronduti, fioriti, e fruttiferi, viti d'vue diuerse saporissime.

In villa, mangiasi di quello, che s'hà, & il pane asciutto, ti pare torta, à che hora tu vuoi, e quanto poi t'aggrada. Doue a te piacc, hor sotto la pergola, ò sotto la loggia, ò sotto'l portico, ò nel mezo del l'aia, ò nell'horto, ò nel giardino, ò alla fontana, ò appresso del pozzo, ò nel mezo della vigna, ò sotto d'vn pomo, ò pero, ò faggio, ò cipresso, hora in mezo d'vn bel pratolino, ò à canto alla peschiera, ò lungo il fiume, ò nel mezo della sala.

Quiui, con poca spesa, vesti alla leggieri, dico senza risguardi chi sia; sei lontano di litigiosi tribunali; attendi alle tue diuotioni, da strepiti cittadineschi non interrotte: poi vai in campagna, à combattere contro l'otio, con l'arme dell'esercitio, con cui il fuoco s'accende, l'aria si risana, l'acqua indolcisse, la terra produce, l'oro risplende, il ferro si lima, l'albergo si ristora, l'intelletto penetra, il cor-

po

po prende forze, il corsiere nitrisse, e balla su la terra; la naue si spalma, l'armigero diuiene feroce Leone, la uoce squilla, il uino uien piccante, il rubino fiã meggia, il legno indurisse, & il pãno immorbidisse.

Perciò v'inuito dalla Città, alla uilla: dall'otio, all'essercitio: dalla pacchia, alla sobrietà: dall'inimicitie, alla quiete, & alla santa pace: dalle lasciue pompe, alla vita mortificata, e positiua.

Non ti sarà scorno nò, ad attendere fuori alla tua villa, perche à far il fatto suo, non s'imbrattano le mani: anzi che questa è arte nobile, e s'ella non fusse stata tale, i primi scrittori del mondo, non n'haurebbono scritto con tanta grandezza: ne i primi Signori del mondo, non l'haurebbono essercitata, come che han fatto; Meritamente il gran Cicerone, conoscendo la grandezza della villa, e dell'agricoltura scrisse, innalzando, e commendando questa arte, nel suo primo de gli vfficij: Nil agricoltura melius, nil vberius, nil homine libero dignius. *E Plinio à questo mirando, scrisse.*

Ipsorum tunc manibus triumphatorum, colebantur agri. *Intendila, ò otioso? Dice che quei gran Signori, dopò l'hauer guerreggiato, vinto, e trionfato de loro inimici, deponeuan l'arme, e con proprie mani lauorauano le lor ville, i lor terreni, e vigne.*

Ma tu come superbo, non ti degni, come otioso non vuoi lauorare la tua villa: ma la lasci nelle mani de tristi massari, sassini, e carnesici de terreni.

Degnati dunque, lauora, sta fuori in villa, oue sei

Padrone de tutti, quiui non occorre pani ſontuoſi, per cortegiare queſto ne quello: Eßendo tu, il Dominus. A contadini ſi ſpetta viſitarti, donarti, & appreſentarti, d'ogni primitia, e frutta villeſca.

O dolce, e ſoaue vita della uilla, oue ſi ode ſuoni ſoaui piaceuoli, e ſemplici; oue s'odono canti di quelle villanelle, la zanforgna, la ſampogna, il ſuono di teglia, e le armoniche muſiche de tant'vccelli, il mugire de buoi, vacche, e vitelli, il nitrire de caualli, e polledri: il grugnire de porci, il pipire de polli, crocitare de galline, il cucurire de galli, il cucco, la gaza, lo ſtorno, il merlo, il garbieri, e tant'altra diuerſita: ma che diremo del luſignuolo, che ti fa quelle sì belle mattinate.

O felice vita, ò felice a te, ſe ſarai amico della tua uilla, e ſe cõ proprie mani e perſonalmẽte colti uerai la tua villa; poche ella ti fara contẽto, e ricco. Perche ſi come l'otio impouerißе: coſi per l'oppoſito, l'eſſercitio in villa inricchiſſe.

Laſcia dunque l'imbrogliata Città, e con quel villico Euangelico dì coſi. Vilam emi, neceſſe habeo exire, & videre illam, *perche l'occhio del patrone e graſſo di ſe ſteſſo, e della poſſeſſione.*

La, dico oue d'inf.rmo diuerrai ſano: di trauaglia to, allegro: e di pouero, ricco. E ſe alcuno di ciò ti uoleße diſuadere non gli dar orecchio: ma digli come t'ho detto. Villam emi, neceſſe habeo videre illam.

Vostro Agricoltore antico,

Giuſeppe Falcone Piacentino.

Digitized by Google

IN LODE DELLA AGRICOLTVRA.

CHi di piante, e d'ineſti,
E di ſeme deſia
L'arte ſaper, legga queſt'Opra mia.
Che come s'ari, e fenda,
E ſi ſemini, e ingraſſi i campi, e come
Si tolga à gli Animali, e rogna, e gome.
Quì ſi dimoſtra in breue, e d'vtil detto,
Come vero, e prouato alto ſecreto.

SO-

SONETTO

DEL R. SIG. GASPARO Bragazzi Piacentino, Dottor di Sacra Teologia.

QVel, che fin'hor il Ciel poggiò sublime
Pellegrino Falcone, e'n sacre historie
Trasse mille perdute alte memorie
Fuor da mille latebre oscure & ime.
Rade hor la terra, & de le spoglie opime
Di lei mostra il valor. Ne più si glorie
Titiro o'l Gallo, hor, che l'antiche glorie
Lor, questi fa seconde a le sue prime.
Saggio conoscitor di moti, & d'astri
Prescriue i tempi à i semi, a la coltura,
E a gli alber parte, e a l hei be i proprij siti.
Quinci gia, Agricoltori huomini Mastri
Sorgér vedremo, & fia, che anco Natura
L'arte sua imitatrice a gara inuiti.

TA-

Digitized by Google

TAVOLA
DELLE COSE
PIV NOTABILI,
Che in questa opera si contengono.

A

Aceto, come si fa in Villa, in tempo di vendemia, presto, e buono a car. 359
Agresto buono, quando, e come si faccia. 361
Alueario dell' Api, come habbi da essere. 200
Api virtuosissime, e mirabilissime. 191
Aquato da citta, e da villa, buona beuanda. 357
Aque buone, quali siano. 46
Aria buona in villa, come si conosca. 43
Asino (parlando sempre con riuerenza) poiche quasi ogni famiglia n'ha vno per casa; anco tu habbine vno in villa: Ma meglio sara vn' Asina, che non raggia tanto, sta sempre à casa, & ogn'anno ti fà vn' Asinello. Ma sappi, che pela i piantoni con i denti; & anco i fichi, e molte volte con sua ostinatione. fa la tomba; e getta il padrone per terra, è pigro sì, ma vitioso ancora. 165
Auena per seminare in villa. 265
Auiso del padrone della villa, e molto importante. 105

Bec-

Digitized by Google

B

BEcchi per impregnarle Capre, quali siano i buoni. 186
Bisogni molti in villa. 7
Bosco quanto sia vtile in tua villa. 364
Buoi da villa, e lor belle fattezze. 136

C

CAccia, e cacciatori. 213
caccia de lepri. 221
canapo seminato in villa. 251
cani buoni per la caccia. 218
canneto il villa, sito in qualche buona valle. 365
capitoli con il nuouo Massaro, cosa importante. 66
carne di porco, come si debbe curare nell'insalarla. 176
castagneto, in colle, ò monte. 274
caualli, con suoi molti nomi, e grandezze. 147
caualli, e sue nobili fattezze. 142
caualli sozzi, e sgratiati. 156
caualli, e loro belli colori. 157
caualli di bella razza. 158
caualli per stalloni. 159
ceci di varij colori, come, oue, e quando si seminano. 273
chioccia come si gouerna, e molti auisi intorno à quella. 95
ciserchia, legume quasi incognito. 255
cisterna, vaso necessario in collina, e più in montagna.

tagna. 77
cisterna in che luoco, e come vada fabricata. 78
cisterna, come si deue ristorare a suoi diffetti. 80
ciuetta animal fanciullesco, però di trattenimento. colombara in villa, pronta prouisione per la goletta. 107
composta di rape, &c. come si faccia, bella, e buona. 257

D

Dottrina d'Aristotile per chi stà in villa. 146

F

FAgiuoli di più sorti, ottima prouision pe'l contadino. 247
Faue, quali, come, e quando si seminano. 246
Fichi diuersi, e tutti buoni. 292
Farro, ottimo cibo per sani, & per amalati. 248
Fornello vtilissimo per far bucato in uilla. 83
Forno in uilla, doue, & in che garbo s'hà da fabricare. 82
Funghi di più sorti, lor nome, quali sian migliori, più sicuri, e come si condiscono, e salano, triaca è sua medicina, se ti fan male. 298

G

GAlline buone, quali; quante, e come si gouernano bene. 86
Galline, come couaranno bene, e presto. 92
Galline d'India fatte in uilla, e disfatte alla città 211
Gallo cantatore, non è buono per calcare. 100

Ho-

H

Horologio in uilla di poca spesa, e giusto. 32

I

INstrumenti per inestare. 306
Instrumento cauto, e sicuro, quando che tu compri una uilla. L 50
LEnticchie, legume di non molta stima. 258
LIno di due sorti, come si semina, &c. 250
Lupini connumerati anch'essi fra legumi per ingrassar terreni. M 252
Mandorle frutto dignissimo. 296
Manzetti giouani in che maniera si domino. 140
Miglio diuerso per seminar in uilla, e qual sia meglio. 259
Moniache frutto gratissimo. 289
Montoni per coprir le pecore. 181
Morone, cō bigatti, mercātia nobile, e ricca. 306
Mulo buono animale: ma cattiua bestia. 163
NOtandi vtilissimi, e neuessarij, per chi stà in villa. 24
Necessario in villa, oue si deue fabricare. 85
Nespolo frutto appetitoso. 295
Nizzuole. 300
Noce ottimo companatico non solo in villa: ma anco in città. O 287
Orzo, grano, attissimo nutrimento per l'huomo sano, & per l'amalato, & in herba, ottima pastura per bestiami. P 249
Padrone di villa, sappi ben fare; perche saprà ben com-

commandare. 18
Panico è grano per far pane,& anco mineſtra. 260
Paſtori di pecore, arte molto vtile. 178
Pauone,ornamento del cortile in villa. 207
Peri di varie ſorti, e diuerſamente ineſtati. 284
Perſico di varie maniere,colori,odori, e ſapori. 229 231
Piſelli,ouero rouioni,domeſtici,e non domeſtici 255 257
Polaro in villa, doue,e come ſi fabrica. 86
Pomi varij nel tuo giardino. 276
Pomo cotogno ſul cui s'ineſtano tanti, e tanti altri frutti. 280
Pomo granato, i ſuoi grani ben ſecchi ſeminati, fan le belle piantine. 281
Potatori buoni, giouano aſſai. 339
Porci,animali di ricca cauata. 170
Porci,quando ſi caſtrano,e come. 175
Portico in villa. 59
Prato nuouo in villa, come,e quando ſi fà. 267
Priuilegi di villa. 1
Pronoſtico per la uilla. 30
Prouerbij rurali da non ſcordarſi. 33
Pozzo in villa,quale,e quando ſi debbe fare. 71

Q

Quaglie, come ſi prenderanno, conſerueranno, e mangieranno. 215

R

Rape per compoſta,e mineſtre graſſe. 256

Riſo,

Riso, tesoro delle ualli. 264
S
Sagina, pasto rustico. 161
Salci domestici in uilla. 271
Segala, ò germano dice il Napolitano. 262
Selua, e bosco, come si fanno. 362
Seminario d'ogni sorte di frutti. 273
Sorbo, frutto passatempo. 307
Spelta. 262
Stalla in uilla. 39
Stanze per lo contadino. 56
T
Tempo di mettere in couo le galline. 93
Tempo di seminare, e di mietere. 134
Toro bello, e buono per le uacche. 143
Trifoglio, quando, come, e doue si semina. 266
V
Vacche, sue belle qualità, & utilità. 141
Veccia da far pane tosto. 263
Villa, prima che la compri, uedila almeno tre uolte, non di Maggio 45
Vissola, come Marena, più saporita però. 304
Viti, come si potino, e piantino, e s'inestino. 346
Viti inferme, come si medicano. 345
Vliuo, come si pianta, &c. 308
Vini si faccino con patienza, e con diligenza. 354
Vendemiare, si lascia ben maturare. 352
Z
Zucche, piantane d'ogni sorte, lunghe, e curte.

Il fine della Tauola.

Digitized by Google

NOVA, VAGA, E DILETTEVOLE VILLA, DI GIVSEPPE FALCONE PIACENTINO,

Priuilegi della Villa.

ADAMO, *Che fù il primo huomo del mondo, Caim, Abel, Esaù, Noè, Zaccaria Profeta, Ozia, Saul Rè, più Imperatori Romani antichi, e Pontefici moderni, attesero, e diedero molt'opera alle facende di villa de' giardini, & horti, come arte gentilissima, e più che dilettevole, e gioueuole.*

In tempo di Licurgo, eran censori sopra i campi herbidi, quali si vendeuano, insieme con patroni otiosi de quelle, à gente negotiosa.

Dopò in quà, era l'essercitio d'Agricoltura in tanta stima, che niuno era conscritto frà Cittadini Romani, se non haueua le mani arse dal Sole, e ruuide, con calli, per fatica nell'essercitio della villa.

Digitized by Google

Essempio à te Gentil'huomo delicato, c'habbi cura della tua villa, ammaestrando anco tuoi figliuolo all'essercitio, e pratica della villa: acciò dopò la tua morte, essi sappino quel che fia bisogno il villa, senza cui viuesi malamente.

Per questo Cicerone tanto loda la villa ne i suoi gran scritti, & insieme i coltori di quella.

E Columella, la vita di villa chiamata, vita gloriosa; Posciache il guadagno del mercante è pericoloso; quello dell'vsurario è vergognoso: Ma quello dell'Agricoltore in villa è honesto, e niente inuidioso.

Quest'arte, Francesco Patritio la chiama disciplina d'huom'eccellente: Arte d'honesto guadagno: arte necessaria al vitto humano: Perche quest'arte, chi gli attende, ti ricmpe il granaio, come dice anco il Sauio. (Qui operatur terram suam, replebitur panibus.

Era già in tanta stima la villa, e suo agricoltore, che quello era detto Colono: come fusse colonna, che sostenta la casa.

Alberico Legista la chiama santa, e pia rusticità: E cosi nè Can. vien detta.

I molti priuilegi dell'agricoltura, e quasi infiniti, dimostrano quanto sia honorata la villa, con suoi habitanti. Perche, prima è loco non di risse, questioni, nè brauure: ma di patienza, quiete, & pace: Si che in caso criminale, e strepitoso, ma dubbioso, è à fauore di chi habita in villa.

Là

Là i contadini in tempo di seminare, mietere, vendemia, erano, e per leggi sono esenti dalla militia. E per danno commune occorrente, non ponn-esser violentati.

Nè buoi, nè l'arato, nè altri stromenti d'agricoltura, si ponno torre da birri, per far esecutioni, ò pegni: Come s'hà nella legge Executores, *nell'Autentica. E già in tempo di guerra, niuno offendeua punto i contadini: Perche tolta l'agricoltura, siamo spediti, essendo, che manca il vitto dell'huomo, mancando essa.*

Oltre à predette esentioni, in villa, molti altri priuilegij si godono, e fruiscono: Perche quiui hassi largo, e lungo priuilegio autentico di poter andar à piedi, non solo per tutta la tua villa: ma etiandio per tutto il Contado, dico in scarpe grosse, e con vn bastone in mano per saltar i fossi, e per pararsi i grossi cani. S'hà priuilegio ancora, in casa sua non v'accendere fuoco per conto della pentola, se non la Domenica mattina. Non andar al macello, se non il Sabbato: ma di rado. Disinare in piedi, in piedi. Non metter sempre su touaglia, saluo la Domenica. S'hà priuilegio mangiar aglio, e cipolle assai. S'hà priuilegio non lauarsi sempre le mani, prima, che se vadi à mangiare. Si hà priuilegio in tempo freddo alle volte trattenersi nelle stalle calde, discorrendo con contadini per i negotij della villa fatti, e da fare. Hà priuilegio il padrone, andando per la sua Villa, hauere vna podarina in mano.

Si hà priuilegio ancora ritrouando il bifolco ſuo, mangiar ſeco quattro bocconi.

S'hà priuilegio in Villa poter con ſuo honore portar à caſa in ſpalla, vn legno ſecco per poter alle volte meglio accenderui il fuoco. E ſi hà priuilegio anco poter caualcar ſul doſſo, ſenza ſella, e briglia: ma ſu'l baſto, dico ſenza preiudicio, dell'honor tuo. E non hauendo ſproni, ne ſtiuali, non ti paia ſtrano, monta pur sù, anco ſu l'Aſino, più toſto, che andar à piedi.

Si hà priuilegio in Villa, bere quaſi tutto l'anno miſchiato, ò aquato, come beuanda più facile alla digeſtione: per vendere poi il vino puro. Si può non vſar candele, ma lucerna da olio de noci. Si hà priuilegio bruſcar di continuo legna minuta, e verde, per vendere la ſecca, e groſſa, à chi meglio la pagarà. Vi è prohibitione che non ſi mangino molti piccioni: ma ſi bene cornette con agreſto e coſe tali. Si hà priuilegio, volendo Madonna far bucato, non toccare legna della cataſta: ma fuor di quella torne doue n'è.

Hà priuilegio Madonna, quando la Contadina fa il latte, mandar à torre butiro, e ricotta, per ſua honoranza. Ma finalmente il villano fa officio di molinaro, pagando ſu'l ſacco.

Queſti dunque, ſono i priuilegi, & altri, che ſi godono in Villa.

Si che non mi merauiglio, ſe Cicerone fù ſi amico della Villa: addimãdando queſti negotij e godimẽti dicen-

dicendo cosi nel libro de Senectute. Veniam ad vo luptates agricolarum, quibus ego incredibiliter delector.

Questi trattenimenti in Villa, il dottissimo Columella gli chiama, vita gloriosa. Ma Senofonte, la chiama Ars artium, & nutrix gentium. *Arte dell'arti, e nutrice delli genti: Taccia il pedante con sua grammatica, e cacefaton, con dire la nostra grammatica,* est ars artium, *& io ti dico di nò: ma che l'arte dell'arti, e l'agricoltura, quale può stare senza la grammatica: ma la grammatica non può stare senza pane, che viene dell'agricoltura. O glorioso essercitio arte, dell'arti.*

Ti dico de più, che Marco Varone la chiama scientia, perche bisogno fia che il vero agricoltore sappia filosofia, & astrologia, e c'habbi non solo pratica: ma teorica ancora. Ma per maggior grandezza, e decoro della Villa, non sai che Nostro Sig. addimanda il suo Padre Iddio, Agricoltore, e se stesso vite? Ego sum uitis uera, & Pater meus, agricola est. *Dunque per i tanti priuilegi, beneficij, & utili che prouengono da questa benedetta uilla, ogni uno si metta in ordine per andar fuori a godere in Villa, i tanti beni che non si ponno godere nell'otiosa città, a fruire (come scrisse Francesco Patritio) questa disciplina, da huomo eccellente. Essendo anco, che è più antica la vita rustica, che di città perciò disse Pinni.* Antiquior est uita rustica.

Di che cosa sia composta la Villa, e che si contenga in quella.

LA Villa, Podere, ò Possessione è vna cosa medesima, la qual cosa vien composta di più cose, come disse Ennio, qual scrisse così dicẽdo, che i principij della Villa sono i medesimi, come il principio del mondo; senza i quali principij la tua Villa non ti può riuscire buona, e sono questi: e sono quattro. Terra, Acqua, Aria, e Sole. Queste quattro cose ben composte, fanno una bella, e buona villa, ò podere: e mancando vna sol cosa di queste quattro; la tua villa non ti riuscira mai buona, ne ti aggradirà.

Queste quattro predette cose sono le principali: ma poi ve ne sono altre assai cose, quali sono accessorie, dico necessariamente. Come sono Casa da Patrone, da Massaro, portico, stalla, pozzo, torchio, giardino, peschiera, fiumicello, animali, arnesi rustici, e cose simili, come si dira da basso: Si che questa sarà la tua villa, ò podere.

La terra dunque sara la base della Villa, sopra di cui, il tutto si regge, e si sostenta. Acqua ci vole in Villa, douẽdo esser buona Villa; poiche senza acqua la terra non frutta: per ciò dicesi aqua composto di A, prepositione, et qua, che è relatiuo, che uuol inferire, dalla qual acqua ne nasce l'abbõdanza, senza la cui sentesi gran penuria. In maniera, che uolendo tu comprare una Villa sia, ò in piano, ò in monte,

procu-

procura, che vi sia acqua nel modo, che diremo nel trattato dell'acqua. Aria vuole la villa, & buona, piaceuole, e sana: altrimente non ti frutterà bene, perche non basta l'aria: ma vuol bona, e sana; essendo che da quella, non solo l'huomo, ma gli animali, le piante, i semi, anzi l'istessa terra, per mezo suo gode, e rispira, si che doue domina iui germina, altrimente sterile se ne rimane.

Finalmente Sole vuole la tua Villa: il Sole è l'occhio, & allegria del mondo, bellezza del cielo, misura del tempo, decoro delle Stelle, Rè, e Signore de i pianeti, virtù, e vigore de semi, e piante. Quest'è quello, che rinoua, nutrisce, accresce, muta, altera, feconda, pianta, e viuifica: la virtù de cui raggi, penetra nelle viscere della terra, radici, semi, e piante, e falle feconde. Questo conforta, matura, e conserua le fatiche di Villa. Questo è pianeta beneuolo, maschio, diurno, caldo, secco, splendido; si che oue non tocca, non è frutto, che vaglia, però uedesi che i monti ombrosi, di continuo sterileggiano. Anzi che se il Sole non fosse, l'huomo non nascerebbe al mondo, perciò disse il Filosofo. Sol, & homo generant hominem.

Bisogno della Villa.

QVanto alle cose accessorie pertinenti alla Villa, sono queste; prima potere, poi uolere, cioè,

parecchiare tutto ciò di quello che le fà dibisogno. Bisognano necessariamente ambedue queste cose; posciache non basta il potere senza il uolere: ne men basta volere, senza potere: ma bisogna l'uno, e l'altro, potere, co'l voler insieme.

Hà bisogno la tua Villa, di buon agricoltore, e d'industrioso coltiuatore, che conosca perfettamente la qualità della Villa, che sia pratico di quel sito ben bene, e di tutte quelle terre, a pezza per pezza: à campo per campo: à vigna per vigna: sapendo questo campo, è grasso, quello è magro, questo è terreno forte, e quello è dolce: quello è ombroso, e quell'altro è arioso: questo è sano, quello è morticcio: questo è da fagiuoli, quell'altro da faua, e quell'altro da grano, ò da faggina, ouero da ceci, lenti, farro, e cose tali.

Poi hà dibisogno la tua Villa di persone senza le chi la tua Villa, non vale. Son gli huomini che lauorano, e fan la robba. Sta bene vna Villa, quando hà giouentù assai, gouernata però dalla vecchiezza.

Bisogna ci chi s'intenda dell'horto, della vigna, del giardino, di zappare, arare in campagna, di vangare, di potare, di scaluare, d'innestare, di seminare, di coltiuare bene ogni sorte di terreno: di far scolare campi d'appratare, segare, mietere, pianare i terreni, far fossi maestri, e scolatori: vendemiare, far uini, far aquati, far aceto, esser buon bifolco, conciar bene le botte, le vime, legami per le bestie:

che

che sappia criuellare, caricare vn carro di ogni cassa da Villa. Sappia piantare alberi, siepi, viti, far vna stabbio per l'oche, per polli, e per l'anitre. Sappia accommodare vn giogo per buoi, accommodare vno arato, & il carro ancora.

Bisogna che egli sia aueduto, in ben reggere la sua famiglia, con prouedergli di ogni suo bisogno, sapendo ben spendere, e comprare, secondo il tempo, e bisogno.

Poi ui è di bisogno nella tua Villa, di ogni sorte di animali: ma prima de buoi per arar la: con suoi giogbi ben forniti, carro, con ruote ben ferrate, buoni arati forniti, erpico, tine, nauazze, tinelle, nauazzoli, pidria, botte, di ogni quãtità, nette, polite, e sane.

Bisognaci nella tua Villa, vacche giouani fattrici, manzotti giouani, Troie, verro, Toro, caualli, e polledri, barili, ornelli, corbelle, bottazzi grandi, e piccini, pennati, marazzi, podarini, falci, e coltellacci, secchie di legno, e di rame, per mughere le uacche, e per cauar acqua, paiuoli, lauezi, stouiglie d'ogni sorte per manestrarui dentro: padelle, grattatuola, mortaio, col pistaglio, boccalli, tazze, bicchieri, mestole, basole, catinelle, con altre cose simili, che quasi son infinite, quali per ogni modo fan di bisogno ad vna formata, & honorata fameglia in Villa.

Ci bisogna ancora, picconi, zapponi, roncconi, ronchettini, forche, forcato di legno, e di ferro: lo staio la mina, lo stoppello, la bilancia, il braccio da misura: conche per far bucato, gran lauezo per detto bucato,

gnando cominciare à disfare quello che s'è malfatto, con doppia spesa, scorno, e danno.

Di qui prese occasione Catone, qual scrisse à noi posteri, come grande agricoltore che egli fù. E malissima trattata quella Villa, il cui Padrone, non sà insegnare, ne comandare quel proprio che bisogna: ma in tutto si rimette al suo lauoratore.

Habbia dunque la sopra intendenza, e le chiaui d'ogni cosa della sua Villa: sia quertite, in certi tẽpi, e luochi, stan ritrato, in modo che'l Contadino non sappia doue sia il Padrone, ne à qual parte sia andato. E s'è possibile, esca dal posticio: perche il villano sempre osserua dou'è il Padrone.

Bisogna che il Padrone della Villa, non vadi molto alla città, ne molto si scosti dalla sua Villa, propter metum latronum. Piu tosto constituisca vn Procuratore ad lites ò ad altri negotij di portata. Non dando mai suoi istrumenti à Notari, s'è possibile: ma in cambio diagli vna semplice scrittura.

Basta in tempo di bruma, fatt'i raccolti tutti, e seminato, dar una uolta alla città, per esigere suoi crediti, e vendere le sue merci: vedendo come passano le liti, dando isperitiue ad ogni cosa, poi fatto Natale, fuori in Villa, che t'aspetta, e brama.

Auertendo il S. Padrone, mentre che sta fuori in Villa, cõ tutta la sua nobile fameglia, che si porta rispetto ad ogni minimo Contadino di Villa, ò di fontado, essendogli amorenoli, piacenoli, domestici, affabili, non comandargli superlamente, ne in cole-

ra:

ra: non gli dire ingiurie, ne villanie, per modo ninno. Perche l'huomo è com'il cauallo, che non vuole superbamente esser gouernato. Anzi è ben fatto tenergli allegri, e consolati, perche lauorano meglio, più, e di miglior voglia; oltre che tal affabilità, gli allegerisse il continuo giogo della fatica: Conoscendo loro tal benignità, e grata cortesia del loro Signore, e Padrone.

Non bisogna però farsegli tanto domestico, per pericolo poi che non sprezzassero quello che sempre debbono riuerire, & apprezzare. Perche al fine auiene, che la troppo famegliarità, genera sprezzo.

Non bisogna sempre lasciarsi intendere da loro, se non per certi suoi disegni. Bisogna alle volte fingere, fare come loro dicono, perche se ne gloriano, e lauorano più allegramente.

Bisogna in Villa, trattenersi bene con suoi uicini, rendergli il saluto per strada, ò nel campo, salutargli volentieri, ilche tengono per cosa molto loro grata, offerirsegli con grate parole, e fargli ancora seruitio da buon vicino: E massime ne' suoi gran bisogni, carestie, disgratie, infirmità, e cose tali.

Sarà cosa da sauio, sopportare qualche insolente, se ui sarà, far le debite monitioni, e correttioni. Auertendo ciascheduno, che non bestemij, ne ruba, ne dij danno al prossimo, che tutti (almanco la santa festa commandata) vadino alla Messa, & al Vespero. La Quaresima poi tutti i più intendenti uadino alla Predica, & in tempo di confessione, e com

munione

munione ogni vno sodisfacci al debito suo, come à persone timorose di Dio, si gli appartiene, pregando il Signor Dio gli conserui sani, in gratia sua, e gli mantenghi la sua villa, libera da ogni folgore, grandine, e disgratie. E che ciascaduno habbia la sua corona, la porta seco, e la dica più che sia possibile, ad honore della gloriosa Madre di Dio, vniuersal Auocata.

Notandi vtilissimi alla Villa.

COme la presenza del Nocchiere mantiene la Naue: così la presenza del padrone fa fruttare riccamente la sua villa. Il colore della terra, non è certo inditio della sua perfettione. Pianta, e semina, secondo l'vso del paese, e non esser curioso de nouità. Seme gettato in luoco humido, pel più suol peggiorare. E forza, che intorno alla tua villa, vi sia Ferraro, Legnaiuolo, ciabattini, &c. per non perdere tempo, le viti si piantano ne' siti freddi, verso mezo dì: ne caldi, à Settentrione.

Nel lauorare, seruasi l'vso del paese, ò villa. Tutte le cose di villa fiorendo, non le toccare. Semi, e piante, siano trascelti. In villa, i vecchi commandino à i giouani, & i giouani vbidiscono. La vite potata per tempo, fà assai sarmenti: ma tardi, vino. Potandola considera tre cose; speranza del frutto, il capo c'hà da nascere, & il luoco ou'ella è.

Alberi,

Alberi, e viti; mettegli da luochi cattiui in buoni, e miglioreranno.

Dopò vna buona vendemia, con molto risguardo deui potare: Ma dopò vna cattiua, con più larghezza. Usa nel tuo potare, scaluare, & inserire, ferri buoni, aguzzi, e ben affilati. Potando, e scaluando seruiti non de forestieri: ma de paesani. Alle viti, & alberi, fagli tutto quello che gli bisogna, prima, che se gli aprino gli occhi.

Quello, che il bifolco hà lasciato con l'arato, fallo tù con la zappa. Le viti non si debbano sbampinare ne luochi caldi, & aperti, perche potano troppo secco. Ogni sorte d'alberi, e frutti à Primauera, prima che spontino, potalo, szerbale, e mondale. Si debbono fuggire i terreni, & alberi sterili, come l'huom appestato: colui, ch'affitta la sua villa al suo vicino, aspetti danno, lite, e mal mattino.

Gran danno pate la villa, non lauorando anco l'estremità, margini, ò cauedagne: ma piu pate se non sono ben fatti assai scolatori, che sono anima del campo.

Dopò l'seminato del frumento, quando piouе più forte, scorre p i cāpi, e fa vscir bē fuora quell'acque che son ne solchi, che son causa che'l frumento nega.

Ogni frumento seminato tre volte in terra humida, trasmutasi in segala, ò vuoi dirgli germano. Tre mali sono equalmēte nociui, sterilità, morbo, e mal vicino. Piantando vigna in luoco sterile, getti la fatica, è spesa insieme. La pianura, porta gran quantità

munione ogni vno sodisfacci al debito suo, come à persone timorose di Dio, si gli appartiene, pregando il Signor Dio gli conserui sani, in gratia sua, e gli mantenghi la sua villa, libera da ogni folgore, grandine, e disgratie. E che ciascaduno habbia la sua corona, la porta seco, e la dica più che sia possibile, ad honore della gloriosa Madre di Dio, vniuersal Auocata.

Notandi vtilissimi alla Villa.

COme la presenza del Nocchiere mantiene la Naue: così la presenza del padrone fa fruttare riccamente la sua villa. Il colore della terra, non è certo inditio della sua perfettione. Pianta, e semina, secondo l'vso del paese, e non esser curioso de nouità. Seme gettato in luoco humido, pel più suol peggiorare. E forza, che intorno alla tua villa, vi sia Ferraro, Legnaiuolo, ciabattini, &c. per non perdere tempo, le viti si piantano ne' siti freddi, verso mezo dì: ne caldi, à Settentrione.

Nel lauorare, seruasi l'vso del paese, ò villa. Tutte le cose di villa fiorendo, non le toccare. Semi, e piante, siano trascelti. In villa, i vecchi commandino à i giouani, & i giouani vbidiscono. La vite potata per tempo, fà assai sarmenti: ma tardi, vino. Potandola considera tre cose; speranza del frutto, il capo c'hà da nascere, & il luoco ou'ella è.

Alberi,

Alberi, e viti; mettegli da luochi cattiui in buoni, e miglioreranno.

Dopò vna buona vendemia, con molto risguardo deui potare: Ma dopò vna cattiua, con più larghezza. Usa nel tuo potare, scaluare, & inserire, ferri buoni, aguzzi, e ben affilati. Potando, e scaluando seruiti non de forestieri: ma de paesani. Alle viti, & alberi, fagli tutto quello che gli bisogna, prima, che se gli aprino gli occhi.

Quello, che il bifolco hà lasciato con l'arato, fallo tù con la zappa. Le viti non si debbano sframpinare ne luochi caldi, & aperti, perche potano troppo secco. Ogni sorte d'alberi, e frutti à Primauera, prima che spontino, potalo, szerbale, e mondale. Si debbono fuggire i terreni, & alberi sterili, come l'huom appestato: colui, ch'affitta la sua villa al suo vicino, aspetti danno, lite, e mal mattino.

Gran danno pate la villa, non lauorando anco l'estremità, margini, ò cauedagne: ma più pate se non sono ben fatti assai scolatori, che sono anima del campo.

Dopò l'seminato del frumento, quando piouе più forte, scorre p i cāpi, e fa vscir bē fuora quell'acque che son ne solchi, che son causa che'l frumento nega.

Ogni frumento seminato tre volte in terra humida, trasmutasi in segala, ò vuoi dirgli germano. Tre mali sono equalmēte nociui, sterilità, morbo, e mal vicino. Piantando vigna in luoco sterile, getti la fatica, è spesa insieme. La pianura, porta gran quan-

tità

munione ogni vno sodisfacci al debito suo, come à persone timorose di Dio, si gli appartiene, pregando il Signor Dio gli conserui sani, in gratia sua, e gli mantenghi la sua villa, libera da ogni folgore, grandine, e disgratie. E che ciascaduno habbia la sua corona, la porta seco, e la dica più che fia possibile, ad honore della gloriosa Madre di Dio, vniuersal Auocata.

Notandi vtilissimi alla Villa.

COme la presenza del Nocchiere mantiene la Naue: così la presenza del padrone fa fruttare riccamente la sua villa. Il colore della terra, non è certo inditio della sua perfettione. Pianta, e semina, secondo l'vso del paese, e non esser curioso de nouità. Seme gettato in luoco humido, pel più suol peggiorare. E forza, che intorno alla tua villa, vi sia Ferraro, Legnaiuolo, ciabattini, &c. per non perdere tempo, le viti si piantano ne' siti freddi, verso mezo dì: ne caldi, à Settentrione.

Nel lauorare, seruasi l'vso del paese, ò villa. Tutte le cose di villa fiorendo, non le toccare. Semi, e piante, siano trascelti. In villa, i vecchi commandino à i giouani, & i giouani vbidiscono. La vite potata per tempo, fà assai sarmenti: ma tardi, vino. Potandola considera tre cose; speranza del frutto, il capo c'hà da nascere, & il luoco ou'ella è.

Alberi,

Alberi, e viti; mettegli da luochi cattiui in buoni, e migliorerannò.

Dopò vna buona vendemia, con molto risguardo deui potare: Ma dopò vna cattiua, con più larghezza. Usa nel tuo potare, scaluare, & inserire, ferri buoni, aguzzi, e ben affilati. Potando, e scaluando seruiti non de forestieri: ma de paesani. Alle viti, & alberi, fagli tutto quello che gli bisogna, prima, che se gli aprino gli occhi.

Quello, che il bifolco hà lasciato con l'arato, fallo tù con la zappa. Le viti non si debbano spampinare ne luochi caldi, & aperti, perche potano troppo secco. Ogni sorte d'alberi, e frutti à Primauera, prima che spontino, potalo, szerbale, e mondale. Si debbono fuggire i terreni, & alberi sterili, come l'huom appestato: colui, ch' affitta la sua villa al suo vicino, aspetti danno, lite, e mal mattino.

Gran danno pate la villa, non lauorando anco l'estremità, margini, ò cauedagne: ma piu pate se non sono ben fatti assai scolatori, che sono anima del campo.

Dopò l'seminato del frumento, quando piouc più forte, scorre p i cāpi, e fa vscir bē fuora quell'acque che son ne solchi, che son causa che'l frumento nega.

Ogni frumento seminato tre volte in terra humida, trasmutasi in segala, ò vuoi dirgli germano. Tre mali sono equalmēte nociui, sterilità, morbo, e mal vicino. Piantando vigna in luoco sterile, getti la fatica, è spesa insieme. La pianura, porta gran quan-

tità

parecchiare tutto ciò di quello che le fà dibisogno. Bisognano necessariamente ambedue queste cose; poscia che non basta il potere senza il uolere: ne men basta volere, senza potere: ma bisogna l'uno, e l'altro, potere, co'l voler insieme.

Hà bisogno la tua Villa, di buon agricoltore, e d'industrioso coltiuatore, che conosca perfettamente la qualità della Villa, che sia pratico di quel sito ben bene, e di tutte quelle terre, à pezza per pezza: à campo per campo: à vigna per vigna: sapendo questo campo, è grasso, quello è magro, questo è terreno forte, e quello è dolce: quello è ombroso, e quell'altro è arioso: questo è sano, quello è morticcio: questo è da fagiuoli, quell'altro da fava, e quell'altro da grano, ò da faggina, ouero da ceci, lenti, farro, e cose tali.

Poi hà dibisogno la tua Villa di persone senza le cui la tua Villa, non vale. Son gli huomini che lauorano, e fan la robba. Sta bene vna Villa, quando hà giouentù assai, gouernata però dalla vecchiezza.

Bisognaci chi s'intenda dell'horto, della vigna, del giardino, di zappare, arare in campagna, di vangare, di potare, di scaluare, d'innestare, di seminare, di coltiuare bene ogni sorte di terreno: di far scolare campi d'appratare, segare, mietere, pianare i terreni, far fossi maestri, e scolatori: vendemiare, far uini, far aquati, far aceto, esser buon bifolco, conciar bene le botte, le vine, legami per le bestie:

che

che sappia criuellare, caricare vn carro di ogni cassa da Villa. Sappia piantare alberi, siepi, viti, far vna stabbio per l'oche, per polli, e per l'anitre. Sappia accommodare vn giogo per buoi, accommodare vno arato, & il carro ancora.

Bisogna che egli sia aueduto, in ben reggere la sua famiglia, con prouedergli di ogni suo bisogno, sapendo ben spendere, e comprare, secondo il tempo, e bisogno.

Poi ui è di bisogno nella tua Villa, di ogni sorte di animali: ma prima de buoi per arar la: con suoi gioghi ben forniti, carro, con ruote ben ferrate, buoni arati forniti, erpico, tine, nauazze, tinelle, nauazzoli, pidria, botte, di ogni quãtità, nette, polite, e sane.

Bisogna ci nella tua Villa, vacche giouani fattrici, manzotti giouani, Troie, verro, Toro, caualli, e polledri, barili, ornelli, corbelle, battazzi grandi, e piccini, pennati, marazzi, podarini, falci, e coltellacci, secchie di legno, e di rame, per mugnere le uacche, e per cauar acqua, paiuoli, lauezi, stouiglie d'ogni sorte per manestrarui dentro: padelle, grattaruola, mortaio, col pistaglio, boccalli, tazze, bicchieri, mestole, basole, catinelle, con altre cose simili, che quasi son infinite, quali per ogni modo fan di bisogno ad vna formata, & honorata fameglia in Villa.

Ci bisogna ancora, picconi, zapponi, roncconi, ronchettini, forche, forcato di legno, e di ferro: lo staio la mina, lo stoppello, la bilancia, il braccio da misura: conche per far bucato, gran lauezo per detto bucato,

bucato, verghe per battere in ara: il desco sotto'l portico, con scanni, e banche, rastello, scoppe, et arbij per dar bere ad ogni sorte di animali con altri arnesi, de i quali bisogno fia, che senza manco niuno, il padre di famiglia, subito prouegga.

Altro bisogno della Villa.

Acciò che le facende della tua villa passino bene, con honore, et utile, auuertisci bene a questo gran bisogno, che il Padrone della villa sia huomo maschio, saputo, e di molta intelligenza nel fatto de i negotij di villa: A costui conuiengli hauere molta pratica, che gli seruirà per vna molta scientia: perciò che non sapendo, conuerrebbe sempre rimettersi al detto, & ordine di altri, come sarebbe di vn Contadino, Massaro, Seruidore, Pigionante, ò per dir meglio di un famigliaccio ladro, ò sassino domestico, che ti inganna, facendoti le ficca sù gli occhi, dando ad intendere vna cosa per un'altra, il nero per lo bianco, ò il vero per il falso, e falso per vero; ouero conuiene fidarsi d'vn'infido mercenario, ò perfido fatore disfacitore: quale stretto intendimento hauerà con i contadini, così farà parere il Patrone da poco, negligente, pouero, e fallito. Si che per fuggire tali disordini, per ogni modo fa mistieri, che'l patrone della villa sia pratico, sappi fare, perche anco saprà commandare.

Bisogno fia, ch'egli personalmente, sempre, ò più,

che

che mai sia possibile, sia presente in ogni cosa principale, & importante, de facende di villa: intẽdendo il tutto, vedendo il tutto, e toccando il tutto fidãdosi manco che si può, massime de contadini, quali per lor pessima natura, sono nimici de' suoi Patroni.

Bisogna, che egli si riserba per se il primo dominio tutto, e carico principale, hauendo continuamente cura de' suoi huomini tutti, conoscendo il lor stato, e lor bisogno.

Non s'intrica con altri per sicurtà, ne in parole, ne in scritto di mano, ne manco per solenne instrumento: perche à questo modo il buon Padre di famiglia, si priuarebbe di libertà, di cui tanto bisogno n'ha la villa.

Bisogna dico, ch'esso molto bene conosca la natura, e differenza de suoi huomini, qual sia buon bifolco, ò potatore, ò scaluatore, ò aratore, ò hortolano, ò vignarnolo, ò vaccaro, ò porcaro, e cose tali.

Et in somma, non ci sia facenda, ne opera che egli medesimo, ad vn bisogno (il che auuiene) non sappia fare, e molto bene commandare.

O per almeno che egli intendi tal negotio di villa, con certi termini, le stagioni, solite maniere, & antiche usanze: e che le sappi fare, e commandare.

So bene che ogni Padrone sà commandare: ma il fatto stà saper commãdar bene. E se il Padrone non saprà, come saprà commandare bene? e non sapendo commandare, ogni cosa importunè, malamente, con danno, e dispiacere della villa, se ne rouinerà, bisognando

gnando cominciare à disfare quello che s'è malfatto, con doppia spesa, scorno, e danno.

Di quì prese occasione Catone, qual scrisse à noi posteri, come grande agricoltore che egli fù. E malissima trattata quella Villa, al cui Padrone, non sà insegnare, ne comandare quel proprio che bisogna: ma in tutto si rimette al suo lauoratore.

Habbia dunque la sopra intendenza, e le chiaui d'ogni cosa della sua Villa: sia quertite, in certi tẽpi, e luochi, stan ritrato, in modo che'l Contadino non sappia doue sia il Padrone, ne à qual parte sia andato. E s'è possibile, esca dal postico: perche il villano sempre osserua dou'è il Padrone.

Bisogna che il Padrone della Villa, non vadi molto alla città, ne molto si scosti dalla sua Villa, propter metum latronum. Piu tosto constituisca vn Procuratore ad lites, ò ad altri negotij di porta ta. Non dando mai suoi istrumenti à Notari, s'è possibile: ma in cambio di agli vna semplice scrittura.

Basta in tempo di bruma, fatti i raccolti tutti, e seminato, dar una uolta alla città, per esigere suoi crediti, e vendere le sue merci: vedendo come passano le liti, dando isperitione ad ogni cosa, poi fatto Natale, fuori in Villa, che t'aspetta, e brama.

Auertendo il S. Padrone, mentre che sta fuori in Villa, cõ tutta la sua nobile famegia, che si porta rispetto ad ogni minimo Contadino di Villa, ò di fontado, essendogli amorenoli, piacenoli, domestici, affabili, ne li comandargli superlamente, ne in cole-

ra:

ra: non gli dire ingiurie, ne villanie, per modo nisuno. Perche l'huomo è com'il cauallo, che non vuole superbamente esser gouernato. Anzi è ben fatto tenergli allegri, e consolati, perche lauorano meglio, più, e di miglior voglia; oltre che tal affabilità, gli allegerisse il continuo giogo della fatica. Conoscendo loro tal benignità, e grata cortesia del loro Signore, e Padrone.

Non bisogna però farsegli tanto domestico, per pericolo poi che non sprezzassero quello che sempre debbono riuerire, & apprezzare. Perche al fine auuiene, che la troppo famegliarità, genera sprezzo.

Non bisogna sempre lasciarsi intendere da loro, se non per certi suoi disegni. Bisogna alle volte fingere, fare come loro dicono, perche se ne gloriano, e lauorano più allegramente.

Bisogna in Villa, trattenersi bene con suoi uicini, rendergli il saluto per strada, ò nel campo, salutargli volentieri, ilche tengono per cosa molto loro grata, offerirsegli con grate parole, e fargli ancora seruitio da buon vicino: E massime ne' suoi gran bisogni, carestie, disgratie, infirmità, e cose tali.

Sarà cosa da sauio, sopportare qualche insolente, se ui sarà, far le debite monitioni, e correttioni. Auertendo ciascheduno, che non bestemij, ne ruba, ne dij danno al prossimo, che tutti (almanco la santa festa commandata) vadino alla Messa, & al Vespero. La Quaresima poi tutti i più intendenti uadino alla Predica, & in tempo di confessione, e com

munione

munione ogni vno sodisfacci al debito suo, come à persone timorose di Dio, si gli appartiene, pregando il Signor Dio gli conserui sani, in gratia sua, e gli mantenghi la sua villa, libera da ogni folgore, grandine, e disgratie. E che ciascaduno habbia la sua corona, la porta seco, e la dica più che sia possibile, ad honore della gloriosa Madre di Dio, vniuersal Auotata.

Notandi vtilissimi alla Villa.

COme la presenza del Nocchiere mantiene la Naue: così la presenza del padrone fa fruttare riccamente la sua villa. Il colore della terra, non è certo inditio della sua perfettione. Pianta, e semina, secondo l'vso del paese, e non esser curioso de nouità. Seme gettato in luoco humido, pel più suol peggiorare. E forza, che intorno alla tua villa, vi sia Ferraro, Legnaiuolo, ciabattini, &c. per non perdere tempo, le viti si piantano ne' siti freddi, verso mezo dì: ne caldi, à Settentrione.

Nel lauorare, seruasi l'vso del paese, ò villa. Tutte le cose di villa fiorendo, non le toccare. Semi, e piante, siano trascelti. In villa, i vecchi commandino à i giouani, & i giouani vbidiscono. La vite potata per tempo, fà assai sarmenti: ma tardi, vino. Potandola considera tre cose; speranza del frutto, il capo c'hà da nascere, & il luoco ou'ella è.

Alberi,

Alberi, e viti; mettegli da luochi cattiui in buoni, e migliореranno.

Dopò vna buona vendemia, con molto risguardo deui potare: Ma dopò vna cattiua, con più larghezza. Usa nel tuo potare, scaluare, & inserire, ferri buoni, aguzzi, e ben affilati. Potando, e scaluando seruiti non de forestieri: ma de paesani. Alle viti, & alberi, fagli tutto quello che gli bisogna, prima, che se gli aprino gli occhi.

Quello, che il bifolco hà lasciato con l'arato, fallo tù con la zappa. Le viti non si debbano sframpinare ne luochi caldi, & aperti, perche potano troppo secco. Ogni sorte d'alberi, e frutti à Primauera, prima che spontino, potalo, szerbale, e mondale. Si debbono fuggire i terreni, & alberi sterili, come l'huom appestato: colui, ch'affitta la sua villa al suo vicino, aspetti danno, lite, e mal mattino.

Gran danno pate la villa, non lauorando anco l'estremità, margini, ò cauedagne: ma più pate se non sono ben fatti assai scolatori, che sono anima del campo.

Dopò l'seminato del frumento, quando piouе più forte, scorre p i cāpi, e fa vscir bē fuora quell'acque che son ne solchi, che son causa che'l frumento nega.

Ogni frumento seminato tre volte in terra humida, trasmutasi in segala, ò vuoi dirgli germano. Tre mali sono equalmēte nociui, sterilità, morbo, e mal vicino. Piantando vigna in luoco sterile, getti la fatica, è spesa insieme. La pianura, porta gran quan-

tità

tita di vino: ma la collina passa in qualità. Il vento Rouaio, ch'è Tramontana, impregna le viti: ma l'Ostro, che'l Meridionale, l'affina.

In tempo di gran secco, semina essendone tempo; perche il grano meglio si conserua nel campo, che nel granaro, pur che le galline stian lontane. Per insino al San Martino, meglio stà il grano nel campo, che nel molino. Arando, e seminando, perdi il frutto, la fatica, & infami il campo, il palo lungo, e grosso, fa crescere la vite, fa più vua, e meglio matura. Non tagliar la vite co'l ferro, mentre che ella, e si tenerina, il taglio suo, non lo fare verso l'occhio, quando poti; perche la gocciola l'ammazza, il buon potatore, lascia i capi, secondo la forza della vite, e grassezza, ò magrezza del terreno.

Le viti si ponno ligare, essendoui anco sù l'agresto, che come duro, non può cadere ne patire, zappa, ò vanga la uite, quando l'occhio nõ è ancora aperto altrimente patisse. Se vuoi buona terra per frutto, caualo sotto doi piedi: ma se per viti, ò alberi, quatro. La nouella vita, bẽ gouernata presto viene, e mal gouernata, presto se ne và. Nella spesa della tua villa, fà se non quel che tu puoi: acciò con vergogna, non fossi sforzato lasciar l'incominciata impresa.

I semi non debbono hauere più d'vn'anno, altrimente te ne pentirai. Semina sempre se puoi, à luna crescente, & in giorni temperati: perche il caldo fà nascere, ma il noioso freddo, lo tiene suffocato. Se hai assai boschi, taglia, abbruscia, ò coltiua i grassi arioſi;

arioſi: ma prima zappa, e ſzerba bene, le vigne lauorale per tempo, in luoco caldo: ma in freddi, tardi. Tutti i lauori in villa, ſe ſi faranno otto dì innanzi al tempo, non s'intendono eſſer fatti troppo à buon'hora: ne troppo tardi ſcorrendo otto giorni, dopò il ſuo tempo, & ciò ſi deue beniſſimo auertire, & vſarui ogni diligenza, perche quanto più le coſe ſono fatte ſecondo il biſogno, tanto più rieſcono felicemente.

In oltre non minor conſideratione s'hà da vſare, & hauete da ſapere, che tutte le biade s'allegrano ſite in luochi larghi, graſſi, e c'hanno il bel Sole. L'orzo, lino, fagiuoli, e faue, vogliono il terreno morbido, e graſſo. I viuari de ſemi, ò pianti mettinſi in terreno ne magro, ne graſſo. I ſaſſi d'Inuerno raffreddano il campo: e di Eſtate lo riſcaldano troppo, però leuagli. Quando ſi moue la terra d'intorno all'alberi, riuolta bene quello che è ſopra, di ſotto, lettamando i frutti, meſchia il letame con terra, e preponi ſempre i lauoratori paeſani, à foreſti, & incogniti, e quello che ſi può far la ſera, non aſpetti di mattina.

In oltre di ciò ti dico queſto quanto all'arare. Ara ſottile; perche in queſto modo d'arare non puoi errare; perche coſi il terreno reſta meglio compartito, gli và manco ſeme, e naſce meglio, taglian ſi più à fatto le radici triſte, la terra ſta più ſoſpeſa. Le lotte non fan argno, ma lo diſfanno, ara le terre morbide, per gran caldo, e l'herbe con radici ſecca-

ranno, arali anco per gran freddi, che gli auuerrà il medesimo, e quante volte, si riueste d'herbe, tante volte, co'l tagliente vomere ritagliele.

Aranfi anco le terre leggieri: ma non tante uolte; fia arato il campo si sottile, e piano, che non si conosca per qual verso è arato, l'aratore debba esser alto, acciò meglio padroneggia la stiua, arato, e buoi: arando non ti fermare se non da capo, oue i buoi pisciaranno, e ripiglieran vn poco di fiato, e nel solco, camineranno più volontieri camineranno, adescati quel riposo, & ombra.

Quell'è vn buon bifolco, che sà bene, arare, seminare, caricare vn carro, ben guidarlo, non batter i buoi: ma lauorando, mantenendogli belli, biondi, e grassi, con poca spesa, non strappiacciando paglia, ne manco fieno.

Auertimenti per la Padrona, ò Massara della Villa.

SI come la prencipal cura della Villa fuori alla campagna, si spetta all'huomini: Cosi la princi pal cosa della cura della casa, si spetta, e conuiene alle donne, alla principal donna di casa: Essendo che il massaro attende alla foresta, e la massara attenderà di casa, perche l'huomo alla campagna fa la robba: ma la donna, è quella che in casa l'ha da conseruare, mantenere, & accrescere.

Altri-

Altrimenti, come si suol dire, la donna fa l'huomo: ma la donna ammazzarebbe l'huomo.

Dico dunque che egli è vfficio della donna lauoratrice, ò massara della villa, hauer cura prima di se, come donna deuota, e di Dio timorosa, con ben ammaestrare suoi figliuoli, & altri della fameglia: vbidiente al suo marito, patiente, & amorevole con ogni vno: discreta, con buon gouerno, non sia gelosa, habbi amore alla villa: non si parta molto da casa, ne dal suo cortile.

Sia seuera con tristi: non sia litigosa: fugga le feste de balli, e suoni, e le sue figlie ancora: tenga netta la casa, panni, touaglie, e portico.

L'arnesi di casa non siano vno in quà, e l'altro in là: ma ogni cosa sia al suo luogo.

Le chiaui del granaio, e di cantina, non si fidino à niuno: habbia l'occhio alla gioventù, massime alle femine. Sia la prima à leuarsi, & à metterssi in lauoro, e l'vltima à leuarsene, e l'vltima andare à dormire: E la sera ordinare quello, che domani s'hauerà da fare per casa. Facci le cose senza borbottare, perche il seruitio fatto così, non è grato. Non venghino donne chiarlere per casa, ma tosto si mãdino via. Del tutto c'hà fatto, ragguagli suo marito. Facci volontieri seruitio à vicini. Spinga la gioventù, à lauorare, dicendo, vedete me? vedete vostro padre? come facciamo? Non si bestemi, non si sparli di parolaccie sboccate, & impudiche. La legna sparsa per'l cortile si raccolga in mucchio, per

riscaldare il forno, facci ben seccare le graspe sù l'aia, per abbrusciare d'Inuerno, ò per farle mangiare à buoi. I vinazzuoli sian ben secchi per farne olio per il lume nella stalla. Renda conto giusto, quant'oua, polli, capponi, butiro, e cascio hà venduto. Nõ si cura di põpe: ma si bene de esser molto netta.

Facci la liscia per lauarsi il capo, il Venere, per lo Sabbato, con una scudella di buona, e fredda ceneri, con vn secchio d'acqua, bolẽdo sin che sia calata una quarta parte, e non più: questa è perfetta liscia.

La Domenica facci mutar ogn'vno con bianche camise, facendo bucato, non si strappacci il sapone, ne legna, ne si piglino tante donne in opera: ma lauino tutte le putte di casa. Stando sotto'l portico habbi cura, che polli, ò animali, non guastino i seminati. Se da impreſtito qualche cosa a vicini, facciſi quanto prima reſtituire. Subito diſinato, sparecchiſi, e che la casa non paia vna bettola. Tengai rotti panni acconciati.

Metta in couo le galline al debito tempo. Sappi capponare i galletti. Pistasi il lino la notte, e di notte nella calda stalla si fila. Facciſi il pane solum da quei di casa, e non si faccino tante chizzole. Il pane non si mangi fresco: ma sodo, e duro: quest'è mistura incognita.

La botticella del buon vino, non si tocchi: ma beuasi continuo aquato: quel poco puro mantengasi per il gran caldo. A tauola, quel poco, che c'è, mangisi in pace, con silentio, e prima fatta la benedit-

dittione. D'una sol noce, tutti ne gustino. Nõ s'entri à tauola, se tutta la fameglia nõ è arriuata a casa.

Non si faccino tante tauole. Diasi la minestra, secondo la persona, sforzandosi contentar ogn'uno eo meliori modo quo, &c.

I fanciulli piccini, mettansi a dormire prima, che lauoratori giunghino la sera a casa. Perche la massara ch'attende de ca, guadagna cinque soldi, e non lo sa. Habbia buona cura del latte, sapendo fare il butiro, ricotta, e cascio salato bene a modo. Che tutte le sorti d'animali minuti, e mezani, di cortile, habbino il suo mangiare a tempo.

Non è buona massara, chi non ha vn'horto ben piantato, e seminato, zappato, e ben sterbato. Che le galline, oche, ne animali nõ v'entrino mai. Che'l lardo, i salciccioti, e salami non si smarrischino. Habbi cura del forno, fornello, del pane, che sia ben stagionato. Che si faccino ogn'anno panni lini, per la brigata. Che'l pollaro stij serrato a chiaue, e ogni di si leuino l'oua fuora de' nidi.

Ogni sera auertisca se tutta la pullaria è venuta a casa, hauendo cura, che l'Api non siau danneggiate da qualche bestia cattiua.

Il comprar in grosso, e vendere, spettasi al Padrone: ma ne minuti fatti alla Massara mi rimetto: perche De minimis non curat Prætor.

Altro auiso de chi regge la Villa.

IL Massaro, ò Reggitore di villa, auertisca molto bene a questo, e sappi, che gli conuiene essere

huomo da bene, essempio a tutta la sua villa, fameglia, e contado, acciochè ogn'uno mirando in esso, e considerando la sua vita, modo, e procedere, con suoi costumi discreti; da lui imparino, lo temino, e con affetto lo riueriscono.

Debb'essere questo Reggitore, come vecchio venerando, se non d'anni, almeno di senno; huomo de poche, e buone parole, honeste, e piacenoli: huomo di buona patienza, che non bestemmi, ne di sua fameglia vi sia bestemmiatore.

Non sia troppo amico del uino, ne manco di bettole, ne di giuoco prohibito: non dia ad vsura, non irriti la sua fameglia ad inimicitie, ne al danneggiare il suo vicino, ne anco altri.

Non tenghi ladri, ne furbi, ne sgherri sul suo cortile: Ne meno riceua in sua corte gente bandita, ò contumace; Paghi le mercedi de' suoi lauoratori, dandogli in real pagamento, danari contanti, ouero robba buona: ma per giusto prezzo.

Sia molto vigilante, sempre il primo leuato da letto, e l'vltimo per andare a dormire. La sera però prima, che vadi, scorra, e vegga bene tutta la casa, e stalla, co'l cortile: Se la rosta, vsci, e porte son ben serrate; Se le bestie han māgiato, beuuto, e s'ha fatto il letto cō paglia asciutta, e vegga due sōi cani.

Non sia buziardo, ne chiarlone: ma deuoto, & osseruante delli precetti di Dio, e di Santa Chiesa; e ad ogni vno di sua villa gli faccia osseruare.

Nel tempo del reposarsi la famiglia stracca, all'hore

l'hore debite, non sia tediosu, ne comanda cosa strana, difficile, ne spiaceuole: ma li lascia riposare co' lasso corpo loro; e non gli sia tanto rincresceuole, se non fusse più che gran necessità.

La sera, presente tutta la famiglia ordina, e comandi tutto quello, che domani s'haurà da fare, acciò che ogn'vno subito leuato s'accinga all'opera sua, senza perdere altro tempo, e che ogn'vno vbidisca, senza mormoratione.

Sian vigilanti le donne la mattina per tempo ad apparecchiare la prouisione de lauoranti, e subito la sera giunti à casa, sia in ordine la sua poca cena, tale, e quale, acciò che subito cenato, vadino quanto prima à riposarsi, per meglio lauorare la vegnente prossima giornata.

Che per modo niuno la famiglia patisca la fame.

Quando si sà, che non v'è pane, cresca la fame, sino i cani fuggono dal cortile, e doue non mangiano, iui non abbaiano, Perche, Qui non manducat non laborat.

S'habbi fra tanti garzoni, un bifolco buono per i buoi, ilche molto importa, vno che egli sappi bene nutrire, e guidare; tenendogli tutti ben stropicciati, non battendogli come asini, dandogli il fieno à poco, a poco, nel gran caldo dargli vn poco di mirizo; la sera poi spruzzargli vn poco de vino nelle nari, con quattro grana di sale. Lauorando più tosto la mattina per'l fresco. In questa maniera lauorando, ingrassaranno. Sia ben pagato vn tal bifolco; perche

lo merita, ne tu, ne tuoi figliuoli, deui ingiuriare chi sia di famiglia. Non si parli di dare, fra ogni cosa; perche a questo modo i buoi, e la villa partirebbono poi loro; E che il salario corra al suo promesso tempo.

Notandi per chi sta in Villa.

PRima, nelle cose della villa, à vecchi s'appartiene commandare, & à giouani vbidire, e lauorare. La presentia del Padrone, e quella, che fà frutare la villa. Come ogn'arte ha bisogno de suoi istrumenti, Così l'arte de villa ha bisogno de suoi istrumenti, che sono infiniti: ma prima sono i garzoni, et huomini lauoratori, quali debbono tenere rustici di pianta, come più atti alle fatiche. Siano giouani: ma non pazzi, per non romperſi seco il collo; però huomini fatti, non troppo vecchi, à cui non si gli può sempre, ne si deue ad vn certo modo, comandare. Siano dunque s'è possibile tutti gente da lauoro, di meza età, sani, e nell'arte d'agricoltura, pratichi. Perche non si conuien sempre al Padrone, voler insegnar al giouane, ne comandar al vecchio. E de simili lauoratori, sarà bene (così fo io) che il Padrone qualche festa l'inuiti à disinar seco, l'altri ogn'vno gli sà.

Auisandoti, che il marito, e moglie, non s'ingiurino, ne in absenza, ne in presenza, ne la mettino, che la lor famiglia, fra di loro s'ingiurino: perche la diuersità de costumi, suol generar sdegni.

Le

Le pompe, foggie, e nouità de vestimenta, siano del tutto bandite: ma si vesta secondo l'uso buono della villa. Perche il contadino e contadina, rustic. deuon vestire.

I garzoni, e figli non siano ne troppo sfacciati, ne troppo timidi: l'uno, e l'altro è vitioso: il timido non sopporta la fatica, e lo sfacciato non vuol vdire che gli comanda, & occorrendo strepiti ogn'vno respetiuamente sia castigato con parole, e con fatti, bisognando.

Volendosi maritar putte, ò torre nuora in casa, contentasi ad ogni modo la Massara, di quello, che vorra il Massaro suo marito, perche la donna a pena sà le cose di casa: ma l'huomo sa anco quelle fuor di casa: perche prattica. Sia la Massara vnanime col Massaro, non solo nelle prosperità, ma anco ne trauagli, e nelle infirmità. I figli s'alleuino honesti, e nel timor di Dio, caparra a Padri, e Madri d'esser poi ben trattati da loro. Contentasi ciascun marito di sua moglie, & è conuerso, perche questa sara una santa, & intemerata societa, acciò standosi a lei con gran modestia, altrimente sarebbe cosa da mecho, e meretrice.

Auisandoti ancora, che la donna troppo amica del vino, facilmente si rende sospetta al suo marito, d'impudica, incontinente, e lasciua.

Racordati d'hauer in villa reti da pescare, cani da cacciare, con balestre, & archibugi di mira, per lepri, lupi, e grossi pennati: Ma fra tutte le cose, hab-

bi

bici libri ſpirituali, per rimedio dell'anima tua.

Il colore della terra non è vero inditio di ſua bõta. Semina, e pianta ſecondo l'vſanza del paeſe, & non porre ſperanza in nuoui ſemi, non eſperimentati. Il ſeme in luochi humidi peggiora: però procacciati ſempre ſeme freſco, e buono.

Il ferraro, e legnaiuolo, ſta bene appreſſo alla villa, per più commodo de tutti.

Le viti, in luogo freddo, piantiſi a mezo dì: In luogo caldo, a ſettentrione: Ma ne temperati a Leuante, ouero a Ponente. Si deue potare, ſcaluare, e ſeminare, ſecondo l'vſo del paeſe.

Non ſi tocchi mai le piante di qual ſi voglia ſorte, ò di ſeme mentre fioriſcono. Gli vuol diligenza in traſcieglier ogni buona ſorte di ſeme, e pianta.

Potando conſidera queſte tre coſe principali, la ſperanza del frutto, il capo c'ha da naſcere, per l'anno ſeguente, & il luogo, che la deue conſeruare, e rinouare.

Dicono, chi pota la vite a buon'hora, haurà aſſai ſarmenti: ma ſe la poti tardi haurai vino aſſai.

Sempre ſi deue traſportare ogni ſeme, pianta, ò animale, da luoco cattiuo, in buono: non mai al contrario. Doppo vna ricca vendemia, pota con più riguardo: ma doppo vna cattiua, pota con più largheZza. Potando, ſcaluando, & inneſtando, vſa ferri acutiſſimi. Alla vite, & a gl'albori frutti-feri, fagli tutto quello, che gli biſogna, innanzi ch'aprino gl'occhi, e moſtrino i frutti.

Quel-

Quello, c'ha lasciato il bifolco di fare con l'aratro, nel campo: fallo tù con la zappa.

Il luogo tutto scoperto al mezo di, non si debbono spampanare, ò sfogliare le viti, perche per il gran caldo, han più tosto bisogno d'esser coperte.

Le piante sterili, si denono fuggire, come la peste.

Chi affitta al suo vicino, aspetti mal mattino.

Il mezo del tuo campo và in pericolo, quando che tu non lauori l'estremità, ò caue degne. Scriuono i più dotti di quest'arte dell'Agricoltura, che ogni frumento seminato per tre volte in terra humida, si tramuta in segala, ò germano, come gli dicono nel Regno.

Tre mali equalmente nociui, sterilità, morbo, e mal vicino.

Chi mette vigna in terreno sterile, getta la fatica, e la spesa insieme.

Il piano dà vino in quantità: ma la collina lo dà in maggior qualità.

Nelle necessità, si fa come si può. Se la secchezza è lunga, semina, sta così bene il grano nella polue del campo, come nel granaio.

La via della villa, è cattiua, è contraria al piacere, & all'utile. Se ari male, peggio mieterai.

Vn picciol campo ben coltiuato, rende più frutti d'vn grande mal trattato. Non tagliar la vite tenera col ferro, e la tagliatura non si facci dal canto dell'occhio, acciò che la lagrima non l'accieca. Il palo lungo fa crescere la vite. Il buon potatore ha

da lasciare i capi secondo la grassezza, e magrezza del terreno, e la complessione della vite, auertendo, s'hanno frutto, veggasi per la villa, doue manca vna vite, vna pianta. La legatura delle viti faccia si anco in tempo d'agresto, che non teme: ma non già in tempo fiorito. Non zappar dico la vite in fiore, perche questo più tosto ti sarà vna vendemia. Se vuoi terreno buono per frumento, caua sotto dui palmi: ma per piante quattro, massime in morbidi terreni. In magro fondo, non cauar troppo in giù. La vite mal gouernata, e radicata, tosto viene al fine. E gran vergogna, cominciar vn'impresa, e non vederne il fine.

Se caui conto dalla tua villa, non rincresca spenderne ogn'anno la decima. Se'l seme passa vn'anno, il raccolto non ti passarà bene. Ogni seme, seminasi a Luna crescente. Se la tua villa hà troppo boschi, dirada gli i più grassi, e mettegli a coltura: ma mettegli fuoco, che te l'ingrassarà, e szerbarà.

V'furono i Greci si saputi, corre, e raccorre l'olive, per mano de fanciullezza vergine, dicendo loro, tal albero esser consecrato alla castità.

Il Lupino, e Veccia arasi sotto fioriti in herba ingrassano: ma maturando nò: anzi immagriscono il terreno.

Il campo humido vol assai letame: ma il secco meno.

La vigna in sito aprico, e caldo, lauorala per tempo: ma in freddo, tardi.

Tutti

Tutti i lauori di villa (aſcoltami ò pigro contadino) non s'intendono eſſer fatti troppo a buon'hora, ne troppo tardi, ſe ſi faranno otto di prima, ò otto dopò. Tutti i ſemi nati s'allegrano ne luoghi larghi, graſſi, e c'han vn bel ſole. L'orzo in humido more, in ſecco frutta bene.

Se fuſſi aſtretto operar qualche coſa in terreno ſalſo, fallo auanti l'Inuerno; perche dalle future pioggie ſarà lauorato, & alquanto purgato.

Tutte le piante, ò ſemi per ripiantare, ſian meſſe in terreno, ne troppo graſſo, ne magro, acciò meglio s'allignano per tutto.

Le ſaſſa ne campi d'Inuerno ſon troppo freddi, e d'Eſtate troppo caldi; ſi che nuocono ad ogni tempo, a ſeme, piãte, e vite; però leuagli p ogni modo.

A benche il contadino ſia tuo, e ſappi lauorare, con tutto ciò non te ne fidar ſempre: ma vedi pure il fatto tuo, perche non abuſi la tua domeſtichezza, intendimi, ò Fra Zorzo Cappalone, e tu Frate Aleſſio dalla baſtardina? E vero che il barba Stephano è vn lauorante compito: ma Zouan Broccai zanza troppo, come dottore della villa: però dich'io, ſtagli ſopra, e vedi il fatto tuo.

Commanda: ma non con ſuperbia, ne con timidità, perche manco mal è eſſer ſeuero, che crudele.

Non mangi il padrone di naſcoſto: ma ſempre con li altri, e del medeſimo cibo.

E ben fatto aſcoltar tutti; perche ciaſcheduno abbonda nel ſuo ſenſo, vn frutto, vn polo, vna ſiepe,

pe, e cose simili, dico al suo tempo opportuno, e stia si bene prima con suoi vicini.

A mangiare, e lauorare, fa che contadini siano più vniti, che si può accioche tu vedi tutto il fatto tuo; altrimenti t'vccelleranno, fra Zorzo mio.

Non sia tutto'l giorno il contadino alla città, et ogni mercato non gli vadi, se non per gran bisogno, perche a questo modo il contadino s'impoltronisse, viuendo alla bettola.

Non si lascino far zappelli, ne sentieri per campi. Ne si tenghino se non tanti garzoni, quanti bisognano, e niente più. Sia la famiglia più presto vbidiente, non contraria.

Fra Zorzo mio, fatti leggere questo libro, che ti sarà di honore, e d'vtile assai, e prega per me, che t'hò dato l'habito, & a bocca t'hò insegnato qualche cosa.

Pronostico naturale per la Villa.

IL Ciel sereno, rosseggiante, mostra venti: Il Sol pallido d'Estate, mostra tempesta: Tramontana, porta sereno: ma N. porta pioggia.

Nel leuar del Sole, correndo le nuuole a tramontana, mostra sereno: Ma leuando, ò tramontando con foschi colori, notifica venti.

Luna pallida; mostra pioggia: rossa, venti: ma bianca, sereno.

Luna nuoua, non apparendo dopo'l quarto giorno, mostra assai pioggia: Ma se nel quarto giorno si vedrà bella sperasi sereno: e se nel voltar sarà bella, s'aspet-

s'aspetta bel tempo: ma rossa, venti: e se nera, pioggia.

Doi archi il Cielo ad vn medesimo tempo, danno pioggia, & anco verso l'Occidente, pioggia: ma verso Leuante, sereno. E quando il Sole resplende solum, all'Occidente, mostra acqua.

La fiamma del fuoco pallida, e tremola di Estate, mostra gragnuola, e le brascie coperte de ceneri, pioggia la lucerna tirando quelle scintille, ò che in la cima del stroppino, ouero lucegnolo, v'è quel fun ghetto, ò quando il lauezo fuori uia abbrusscia, è segno di pioggia.

Quando le pietre a tecchio son molto bagnate, che il muro suda, ò il sal è bagnato, ò la carne salata d'ogni sorte, gocciola, ò i buoi corcati tutti da vna parte, ò che si leccano il corpo, e quando si mordono i piedi, è segno di pioggia.

E segno di pioggia ancora, quando gl'Vccelli aquatili guizzano per l'acque: quando le Rondini, volando sopra l'acqua, la battono col petto, e con l'ale: quando le mosche, zenzale, tauani, e pulci, pungono più del solito: quando le formiche traportano le sue oua da vna tana bassa ad vn'alta: e che le talpe, più del solito forano la terra: e che le capre, e pecore, pascono più auidamente del solito: e che il gallo canta più e fuori d'hora, e che si spolueriza con le galline: & le rane gracchiano alla stragolata; e che l'Asino crolla il capo con l'orecchione: e che le passare strillano tutte vnite: e che il cane si riuolge per

terra,

terra,cauandola:e che il cesso puzza più del solito: e che i piedi sudano molto:e che i membri dell'huomo,massime de podagrosi,francioſati,e de' vecchi, dolgono nelle giunture:e che la gatta si laua il capo dalle orecchie in sù:i fiori,& acque odorifere,mandano più odore: e che le nostre mani son più ruuide del solito:e che il suon delle campane è più acuto: e che la corda del carro non si può ben distendere: ogn'una de queste,è segno de mutatione di buon tẽpo,in pioggia,ò in nuuole;e tutte queste cose le deue osseruare il buon Contadino,pratico nella villa', acciò facci le sue facende,più accommodamente.

Horologio da villa per sapere che hora è, quando non v'è ne gallo, ne campane.

Osserua questo.

QVattro giouani in viaggio,ad vn'hosteria,tutti in letto,di notte,verso l'Aurora, non sentendo ne gallo,ne campane,dissero fra loro,che sia giorno,per marchiare?

Disse in risposta,vn Napolitano: Io credo,che s'auicina il giorno, e me n'accorgo,perche non hò più sonno.Il Fiorentino disse:anch'io credo,che s'auicina il giorno, perche mi sento lo stomaco molto leggieri.Il Piacentino disse:io giudico,che sia giorno,perche non mi posso cauar l'anello dal dito. Et vn Milanese disse:al certo,ch'è giorno;perche ne io ho più sonno:ma ho gran fame,e mi moro di cacare, perciò leuianſi quanto prima. Giusto horologio per certo,batte à tempo,e rare volte falla.

Pro-

Prouerbij Rurali.

Se Trisio è l'anno, ch'è detto Biseſto,
E quel, che ſiegue, pur ſente del meſto.
Quando la moſca ſi vede al Gennaro,
Che'l contadino conſerua il pigliaro.
D'Agoſto, amazza il gallo, e dopò piglia,
De panni, per veſtir la tua famiglia.
Si dice in villa queſto, che la zappa,
Apporta ſeco il rudo, & anco l'acqua.
Nell'apparir i fior de ſpin prugnuoi,
Gran fame ſentono le vacche, e buoi.
Quando, che'l bianco ſpino vuol ſpuntare,
La ſagina conuienti ſeminare.
Quando la vite teme la freddura,
Dalle del ſarto, la ritagliatura.
La vite, dico quella di collina,
Vorrebbe ogn'anno vn poco di pollina.
Quando ſi ſente il Tron, prima del Cuch,
Sterleggia il campo, come fuſſe ſtuch.
Auien, che Marzo và con Marzaria,
Il Bue all'herba, & in can'all'ombria;
Ma ſuol venir ſouente vn tal ritorno,
Che torna il Bue in ſtalla, e'l can nel forno.
Diſſe'l frumento, d'April non venire,
C'hor mai, ſon grauido per partorire.
Ma vien di Maggio, e vedi quel c'hò fatto.
Co prendo la campagna affett'affatto.

E poi se vi ritorni là di Giugno,
Certo ti riempirò di grano il pugno.
Il Cece dice fatt'in là fratello,
Se voi, che noi facciamo vn bel castello.
Ma'l Fagiolo dice, vien quà mia sorore,
Volendo, che facciamo il campo in fiore.
Quando che'l monte è piu ricco del pian,
E quando il lepre corre adietro al can,
Quando la Moglie batte il suo Marì,
Tre cose sono queste à mal partì.
Infiorita la Faua, dagli l'acqua,
Sino alla cima, fa che ella risciaqua.
Si vede, che la neue Decembrina,
Più volte per tre mesi ella confina,
E se non seguita vna lunga pioua,
Per quattro mesi, pur se ne ritruoua.
Vuoi buon fauaro? Semina al Gennar,
Ma guarda bene, non ti gli auezzar.
Se Marzo è sciutto, poi d'Aprile pioue,
Aspetta grano assai, & assai coue:
E poi, se Maggio, ti riesce hortolano,
Aspetta, paglia assai: ma poco grano:
Ma per l'opposito, s'è poluarento,
Aspetta poca paglia, e assai frumento.
Febrar lucerta mette fuor la testa,
Dubito assai quell'anno di tempesta.
Verno, ch'è senza neu', trist'il frument,
Poi che quell'anno in verme aguzza il dent.
Se gran non vedi il piano, và in montagna,

Et

Et iui stà godendo la Castagna.
Non lodar mai (intendi ò Contadino)
Tua bella moglie, caual, ò buon vino.
Quando il Natale vien in Domenica,
I Buoi venda il villan, per tor Melica.
E quando l'anno poi ti riesce in depsa,
Và stretto in cintola, come la Vespa,
Ma quando il Marzo, hà cinque Venerdì,
Assai pene ti mostra, & poco fi.
E quando il nouel primo non rende frutto,
Penuria accenna, per quell'anno tutto.
Il mese è buono, se'l calende è tristo,
E pe'l contrario, più volte l'hò visto.
E doppo guerra, con peste, e moria,
Aspettane d'hauer gran carestia.

Auiso molto importante, per quello che vuol comprar vna villa, ò possessione.

HOrsù, col nome di Dio, della gloriosa Vergine del Carmine, e di Santo Eliseo nostro Profeta Carmelitano, & Agricoltore.

Colui, che nell'arte dell'Agricoltura desidera esser prattico, conuiengli pratticare; la di cui prattica abbreuiasi con la teorica, e famigliarità di questa presente opera, leggendola, e considerandola più, e più volte.

Dopò questo, sia dibisogno, credere senza dubbio veruno, quanto t'ho detto in questa mia opera Per

che non credendo, tu non farefti profitto.

Però tu vedi, che quel fanciullo crede al suo Maestro, che quell'è vn A, quell'altro vn B, e non ricerca altro. Chi studia Retorica, crede à quanto scriue Cicerone: Chi studia leggi, crede à Bartolo; chi studia grammatica, crede à Prisciano: e chi studia filosofia, crede ad Aristotele, qual scrisse per nostro documento. Oportet addiscentem credere.

Così tu hai da credere à quest'opera mia, indubitatamente: fondata sopra l'esperienza, dotta maestra; sopra la scienza prattica, & alta dottrina de primi huomini del mondo, Greci, e Latini, c'habbino scritto in tal materia di villa, ducent'anni auanti l'incarnatione di Nostro Signor.

Che furono vn Marco Varrone dottissimo Senator Romano, Virgilio, Columella, Constantino Cesare. Poi vn Paladino Rutilio: vn Marcello Fiorentino. Aristile Mattiolo, Plinio, Galeno: lasciando di dire i Moderni, come'l Signor Gallo, Carlo Stephano: Gabriel Alfonso: Camillo Tarelli, & tant'altri, i cui secreti, e modi di gouernar ville, sono con facilissima maniera registrati in questa opera presente, per mano mia, prattico, e teorico versatissimo in questo negotio di curar la villa.

Essendo io ho, mai canuto di sessant'anni, mentre scriuo questa opera, che tu vedi. Essendo io dico versato in ogni attione di villa, cnue di piantare, innestare, potare, seminare, vendemiare, & in somma

prat-

prattico consumato: come tu studiando questa mia fatica, dirai come dico anch'io, e non sarai punto ingannato ne frodato.

Osseruami dunque principalmente quì, à questo gran passo.

Prima se vuoi comprar vna villa, non la comprare d'altrui danari; perche facilmente in breue ti conuerrà vender la villa per la metade meno di quello, che ella ti costa, per restituire i danari à chi te l'hà imprestati.

Ouero pagarai il censo di quei danari à sette per cento, e tù dalla villa, à pena ne cauerai due.

Si che tira qual capo tu voi, c'hai perso, sei ispedito, ò fallito per dir meglio.

Ma se hai danari, che son tuoi: ma hai debiti, io ti conseglio più tosto pagare tuoi creditori, che comprar villa. Perche i termini vengono, e facilmente ti potrebbono far vendere la villa à prezzo vile, così restaresti senza villa, e senza danari.

Ma hauendo danari tuoi senza debiti alle spalle, lodo, che tu compri vna villa, più tosto, che ne far censo, che pensa; ne che comprar casa, perche tosto casca.

Ne t'impedire di Molino, che con sue continue spese, ti mantiene le girelle nel ceruello.

Ne anco deui dare tal danari à mercanti mancanti, che fin che non son morti, non si sà mai quanto pesino, si che di mercanti, delle volte assai ti riescono mancanti.

Digitized by Google

Più tosto vorrei comprar terra, che tiene, e si mantiene, essendo, come dirò da basso, fatte le cose con tutte le necessarie cautelle della Masina.

Perche anco qui n'è che dire, & assai da pensare, in comprar terre: si che n'è nato quel adagio trito.

Chi compra terra,
Molte volte compra guerra.

Essendo, che è più pericoloso comprare, che vendere.

Perciò apri ben gli occhi, quando uuoi comprar questa terra, e villa: e sappi principalmente se la uilla, podere, ò terra, che colui ti uuol uẽdere, è sua; chi gliela lasciò; da chi l'hà hereditata; quanto tempo è, che la possiede; e sottoposta à fedel commesso; fatti mostrare il testamento di chi gliela lasciò.

Vedi s'è libera da decime, datio, se paga alla Chiesa, se vi sono assicurate sopra doti delle donne: s'è de Pupilli, ò Orfani. S'è appresso à fiumi, ò feudatarij: Se è infra buoni vicini.

Se è il luogo di confini, doue di continuo vi sono Sgherri, ò banditi.

Se facilmente vi tempesta, ò vi nebbia, ò vi brinan le viti, ò se vi nasce buon'acqua, buon vino, e legna per le viti, & anco da brusciare. Sappi se fusse impegnata, ò fatta sopra qualche censi: informati da Massari, e da contadini, perche costui vuol vendere se egli fà, ò per bisogno, ò per essere la villa cattiua, & altre cautelle simili, ti conuiene astrologare.

Perche

Perche pe'l più delle volte, credesi comprare vna villa, e si compra tigna, ò lite, che ti fa poi morire fallito, e (ch'è peggio) disperato. Essendo, che questa pratica si vede giornalmente, che più sono gl'inauertiti, e pazzi compratori, che i pazzi venditori. Non ti scordare quest'auiso, altrimente ti conuerrà passeggiar per palazzi, piazze, e per studij de notari, e pela menchioni, e con liti perderai; etiam *che vincesti l'istessa lite: hor pensa com'andarebbe, se perdesti tal lite Compra dunque la villa: ma vendi la casa alla città, con queste cautelle, che t'ho detto, e che ti dirò hor hora.*

Altre cautelle, per chi vuol comprare vna villa.

OLtra le predette cautioni, volendo comprar detta villa sicura, auertisci, che non vi sia fiume grosso da passare senza ponte, come Trebbia, Taro, Nure, Pò, e simili cose, che pe'l più delle volte, ò che non si può passare, ò passando si casca nell'acqua e molti s'annegano; gran timore, pericolo, & danno; parmi, che sia questo, per auertirlo bene.

Compra la lontana da strade correnti, e maestre, lontana da tiranni, da torrenti, da fortezze, da rouine, ò libbie.

Da villa ch'hà nome cattiuo: da genti, che fan del ricco, e sono scrocchi, e fan professione di torre la robba, l'honore, & anco la vita al vicino.

Fra tutte l'altre cose, rampicati su'l più alto albero, che sia in detta villa, e sia d'Inuerno, che gl'Alberi non habbino foglia, e risguardati d'intorno, à mezo giorno, che non sia nebbia: ma chiaro Sole, & se per mala sorte tu vedi fiume, non comprare quella villa; perche etiandio, che sia lontano, può essere, che fra poco tempo sia appresso, e tirata giù da detto fiume, che vuol dire in Greco, Reo, cioè cattiuo, e pericoloso.

Comprela alla grida, fa che quel, che ti vende ti dia con esso seco vn'altro conuenditore, alla crida però fatta con tutti i suoi trattati instrumentati, secondo l'uso del paese, e fa cõto, che quella poca spesa sia vn nulla: però che ella non ti rincresca. Perche simil cautelle fan dormir sicuro, senza le quali resti confuso, e molte volte senza villa mal comprata.

Comprala (s'è possibile) appresso della città, e che vi sia buona strada anco per i carri, che possino anco venir d'intorno: Cosi per esser vicina potrai andarui presto, & à piedi. Si che il tuo Massaro sempre teme, che tu non gli arriui sopra alla sprouista: d'onde auuiene che ti darà manco danno: però si dice, che il Padron in villa c vna gran febre del Massaro, & sanità della massaria.

Compra s'è possibile, che ella sia vnita de campi, & appresso alla casa, siano detti campi. E non sappi mai il tuo Massaro, il giorno, che tu vuoi andar fuori in villa, ne quando vuoi ritornare alla Citta.

Và fuori non sempre da vn'hora, ne da vna sol strada, ma hor di mattina, hor di sera, hora à mezo giorno. Quest'hore intempestiue molto le teme il tuo villano, dubitando che non lo ritroui in qualche frode.

Così la villa vicina ti riuscirà, per altri diuersi beneficij; perche la condutta s'hà per poco prezzo. Le robbe più vagliono alla villa vicina, che alla rimpta, per la facilità del grano, vigno, legna fieno, strami, frutta, e cose tali. Compra verso sera; perche la mattina andando fuori, e ritornando dentro, la sera il Sole sempre ti batterà nella schina: ma se altrimenti, sempre ti darà ne gl'occhi. Comprala ben vestita di alberi, frutti, viti, e casamenti nuoui, fatti in calcina, con suoi pozzi, forno, solari, stalle, &c.

Comprala con le semenze adietro per ogni modo

Sia più tosto in piano, che il colle, e più presto in collina, che in montagna.

Non sia più lontano di cinque, ò sei miglia: altrimente val più il prezzo della condutta, che la robba, che si conduce.

Che vuoi far di villa in montagna, stando tu al continuo alla città, laui il capo all'Asino, più spendi, che non cani, t'affatichi per impouerire.

Procura dunque comprare appresso, più tosto, poco: ma buono, e commodo.

Oltre che auanzerai la caualcatura, e sua gran spesa, ogni giorno stando fuori un pezzo del giorno,

vedrai

vedrai tutta la villa, chi và, chi viene, chi trauersa, chi danneggia, chi taglia, chi ruba: e così tosto rimediarai.

Comprala dico di terreno buono, da ogni frutto, grasso, e uero, questo fà buon pane: la terra bianca, val poco: ma la rossa peggio: di questa non te n'impedire.

Vuoi conoscere bene, se la villa è buona? guardaci à mezo Giugno, come stan i formenti faue, e veccie: vedi s'hà bella spica, ò teca, s'ella è lunga, è piena: se la paglia è grossa, e la spica fà collo d'impiccato, dico poco auanti che si mieta.

Non l'andar à uedere di Maggio nò; perche quelle tante foglie ingannano molti.

Se fusse metuto; vedi quante coue, ò fascetti ha fatto, e quanto gran han fatto per ventina, e quant'è la semenza, & essendo battuto, ricerca il medesimo, e vedi se v'è del pagliaio, bella catasta di legna, belle viti, di che sorte; e se sarà possile voglio, che tu assaggi il vino di detta villa: sapendo se si mantiene d'Estate, quanta legna fà, e se v'è alta catasta, quanto fieno fà, e s'hà ragion d'acqua viua, ò morta.

Comprala ti dico, osseruato quanto t'hò detto, che sia buona, e fruttuosa terra, e per maggior cortezza tua, vedi detta villa, meno tre uolte in diuersi tempi, e distante. com'anco da mezo Inuerno, e quãdo si scalua, ò pota, e miete; vedrai com'è legnata, com'hà capi le viti, come colano i cãpi, ò nò,

se

se son morticci, ò sani quei prati, e campagna.

Consegliati con quei paesani contadini in secreto, se quella terra è da grano, ouero dà mattoni, ò da pallottole: apri ben l'occhio a questo, tal volta, che non sij vccellato.

Dicono i Theorici di villa, quel esser terreno buono, che tira al nero, & one si veggono come albere, salci, & altri legnami d'ogni sorte, crescere presto, große, di bracciata, che pontano assai rami in breue tempo: notabile inditio, che da baßo vi è humore in abondanza: ilche non auiene à certi terreni roßetti, arenosi, ò sabbioniti. Hor quanto à queste cautelle bastano.

Dell'aria buona.

NOn basta, che tu compri la tua villa in buon terreno, con le sopradette circonstanze: ma di più t'auiso, che la compri ancora in luoco, doue sia aria buona: E più importante l'aria buona, che la terra buona.

Che vuoi tu comprare villa, ou'è l'aria è infetta, maligna, ò pestilente? la doue sino i volanti fuggono, perche non vi ponno habitare? e sino le piante vi muoiono.

E se vuoi villeggiare per quattro mesi dell'anno, con tutta la tua famiglia, non vedi, che per tal aria si danneuole, ti conuerrà tutto'l giorno mandar alla città per barbieri, medici, medicine, cassie, siroppi,

ſiroppi, criſtieri, e ſimili odioſe mercantie?

Poi fatto l'ſeminato, verrai alla città, oue tutto l'anno ſarai amalato: con pieno il capo di quell'aria ſi velenoſa. Perciò ſe tu ſarai giudicioſo Padre di famiglia, auertirai molto bene, ſpendere bene i tuoi danari in vna villa d'aria grata, piacenole, e che ſana l'infermi, e non ch'inferma i ſani.

Sia dunque l'aria non corrotta, ne da paludi putrefatta. Non troppo calda, ne troppo fredda: non troppo humida, ne troppo ſecca: ò ſtemperata, non troppo ſcoperta, ne troppo adombrata: non troppo alto, ne troppo vallato; perche da queſti eſtremi generaſi aria cattiua, che con l'alito ſpirando, e reſpirando, entra nel corpo humano, e principalmente vaſſene di lungo al cuore che da ſi triſt'aria vien in uolto, e reſta tutto triſto, o indiſpoſto, e malinconico, il qual amorbato, tale rende tutto'l corpo, e qual preſto diuiene gonfio giallo, ſenza appetito, e preſto finiſſe i dì ſuoi. Queſto è il frutto, che hai cauato dalla mall'aria della tua infetta villa: ma l'aria buona, e ſana, ſe tu ſei infermo, toſto ti purga, e ti riſana: ti tiene allegro, ridente, colorito, tutto graſſato, pinotto, & con buono appetito.

Ma tu mi dirai, come potrò io conoſcere ſe l'aria di tal villa è buona? oh te lo dirò io, dall'effetti conoſconſi le cauſe: Come dal fumo, ſi conoſce che v'è fuoco.

Dicono i naturali, che quell'aria è ſottile, e buona, che ſubito naſce oſſo il Sole, ſi raffredda, e ſubito

nel-

nell'apparire si riscalda, come quella, ch'è facilis ap præhensionis; dicono: Mal'aria grossa, paludosa serpentina, & infetta, opera all'opposito, ti costringe il cuore, che à pena puoi fiatare, e vedendola come antro oscuro, ti fa malenconico.

Si conosce l'aria buona della villa, quando gli huomini vi campano assai, robusti, coloriti, rossi, donne belle: e polite, e che ballano, ò cantano volentieri: questo è vn euidentissimo segno d'allegro cuore, e di buon'aria.

Quando alle loro vicine hosterie vi si balla, i giouani concorrono tutti vestiti da festa, con la penna del gallo nel suo capello: e che sono armigeri, e fra l'altre cose, quando han buona voce, nell'Aurora leuandosi per dar mangiar à buoi, che nel mezo dell'aia vociferano così forte, come il cane che abbaia alla luna, e quella voce ribomba 2.1.3. miglia: ottimo segno d'aria sottile, e buona, tanto cacciano quella gran voce, perche hanno buono stomaco, petto, e fianco.

Quell'è buon'aria, doue i fanciulli presto si snodano dalle fascie.

Ma che, così presto imparino à caminare, e fauellare, correndo dietro alli animali col bastone, essendo eglino per anco, così pargoletti, e piccini. Effetti infallibili d'aria grata, sottile, allegra, e buona.

E se vuoi piena informatione di ciò, e del remanente, inuita à disinare con esso teco vn contadino, vicino là di quella villa, e dagli ben da bere, che lu

ti dirà

ti dirà il tutto, e senza menzogna, e ti ragguaglierà d'ogni cosa, e della qualità, e quantità del terreno, dell'aria, dell'acqua, del vino, del grano, della legna, de confini, ti saprà mostrare fino dal primo all'vltimo termine di detta villa.

In questo modo, spero che non sarai ingannato nel comprare la villa, e per aria infetta, non t'occorrà stentare, ne litigare con la morte, ne dar guadagno à medici, ne manco à speciali.

Raccordandoti di quel detto Catonico à questo proposito.

Aria buona, e terra buona: chi compra altrimente, è degno di catena, ò almeno d'esser messo sotto tutella de parenti suoi.

Se è possibile, la tua villa habbi acque assai, e bone.

COmpra la tua villa in parte abbondeuole d'acqua viua, e vicina: l'acqua dicesi abbondanza, & hauer penuria di quel che Dio hà creato in tant'abbondanza, quindi gran danno nasce alla pouera, & arida villa.

Non sai ch'in Latino si chiama Aqua *? nome composto d'una propositione, e d'un relatiuo.*

Che ci vuol dire della qual acqua ne nasce abbondanza d'ogni cosa attinente à uilla.

E doue non ci son quest'acque, la villa frutta la met à meno.

Con-

Con l'acqua inaſti tutta la villa, dai bere commodamente col fiumicello, che ti ſcorre à canto al cortile, ad ogni ſorte di animali groſſi, mezani, e minuti: oltre che la Maſſara laua meglio, con più nettezza, e con manco ſpeſa i panni lini della famiglia, quando fa bucato, e con molto meno fatica, e con più preſtezza, e candidezza.

Non ti parlo poi del beneficio, che ſentono i porci d'Eſtate in rifreſcarſi bene ad ogni lor voglia, le pecore, capre, le galline, i polcini, che con queſto ſi leuano la pipita.

Ma le radici de legnami, non vedi come tirando quell'humore à ſe fruttato bene?

Non vedi come l'Oche, & Anitre ſi godono, nette, polite, e graſſe, traccheggiando, e paſcolando per l'acque?

E ſenza queſt'acqua, come farai letame aſſai nel tuo cortile, e buono?

Intorno al cortile dunque procura, che ui ſcorra queſto fiumicello: che anco ſeruirà per buona ſiepe, riparo, e muraglia, che terrà lontane le brigate, che indi paſſano: oltre che affocandoſi i fenili (che Dio non voglia) hai quì pronto il proprio rimedio.

Ti ſeruirà ancora per riſciaquare le gambe à caualli, à buoi, et à figliuoli la ſera, prima che la Maſſara li metta à dormire. I contadini ſi gli lauano dentro le mani, e qualche volta i piedi: ma più toſto le vanghe, zappe, & altri ſuccidi inſtrumenti, e vaſi ruſtici.

Man-

Mancandoti questa commodità d'acque viue, per ogni modo ti conuerrà supplire con acqua de pozzi, ò de pozzoni, oue colino acque piouane, o con belle cisterne.

L'acqua del pozzo seruirà per le cose humane: quel redutto d'acqae nella pozza, seruirà per bere le bestie per Oche, Anitre, pollami, e per molt'altri seruitij.

Doue non si può beuer acqua di pozzo per troppo altezza, facciasi ad ogni modo la sua cisterna, ben fabricata, & in commodo loco, che si possino raccorre l'acque piouane, che da tetti scendono.

E ciò in collina, ad ogni modo bisogna.

E chi potesse hauer qualche fontanella, per condurre alla tua villa, ò che bella, & vtil cosa, perch'ella seruirebbe e per bere, e per lauare, e per adacquare la villa, in certi tempi, luochi, e stagioni.

L'acque buone son queste.

L'Acqua, che nasce da sassi è buona. L'acqua, che vien da fiumi netti, è buona.

L'acque de fiumi, e fonti, che scorrono verso il Leuante, sono buone.

L'acqua è buona, quando è chiara, limpida, e sottile, con cui tosto si cuocono i legumi.

L'acqua più leggieri, quell'è la più perfetta, l'acqua piouana, è tanto sottile, che per la sua troppo sottigliezza tosto si corrompe. L'acque de pozzi,

sono

Digitized by Google

ſono coſi là: ſecondo la vena d'onde che ſcaturiſcono

L'acqua ſarà godibile, quando che da paludi, ne da vena ſuffurea verrà: ma più toſto haurà bel colore, non fangoſa: ma più toſto limpida, e bianca.

L'acqua, dicono alcuni, douend'eſſer buono, ſia all'oppoſito del vino, cioè, non habbi ne odore, ne ſapore, nè colore.

L'acqua è buona, quando d'Inuerno è calda, & d'Eſtate ella è fredda.

L'acqua buona, da ſuoi effetti ſi conoſce: quando, che'l miſerabile contadino ne beue tutto l'anno, per ſua mala diſgratia: Con tutto ciò, tu lo vedi ſano, freſco, dopo'l diſinare roſſo, ride, ſalta, canta, vocifera più d'un Pauone, e con tal voce campagnuola, ſtilla ſino il ribombo ch'arriua alle Stelle: e netto di gola, non gli duole mai il capo, ne meno lo ſtomaco: non ſi gli gonfia il polmone, non patiſce dolor di corpo, ne di fianchi: non ſente renella, ne pietra, ne hà difficoltà orinanda.

Non è ſi toſto giorno, che mangia, come affamato, poi tira quattro ſorſi d'acqua, e vaſſene via ſaltando, e cantando: tutti queſti ſono indittj manifeſti, che l'acqua è buona.

Et à ſorte, che l'acqua nõ riuſciſſe mò coſi buona, per guſto del contadino, non te ne torre molto faſtidio: perche il rimedio, con poca ſpeſa è parecchiato.

Dico ſe l'acque fuſſero quaſi veleneſe: poche il cõtadino ha in pronto triacca, che gli leua ogni bruttezza, & è queſta; agli, porri, cipolle, ſcalogne, &c.

Cauto instrumento della compra della villa.

HAuendo la villa, che hai visto, tutte le sopra dette qualità, ò in gran parte (è impossibile, che una villa possa hauer tutte le dette qualità) e che sia almeno appresso, habbi buone strade, e sia unita di buona terra, & aria: & che stando alle fenestre di sopra tu la possi scoprire; Io credo, che tu la potrai comprare.

Però trattando del prezzo, auertissi à non esser corriuo, và piano, e cauto.

Mostra esser freddo, e non n'hauer molta voglia.

Scopregli i difetti, imperfettioni, & incommodi, se ne hà: cattiua strada, teme la nebbia, il vino non si mantien un'anno.

Casamento vecchio, e murato in creta, i campi morticci, e distanti, si che frutta poco.

Saran queste occasioni di fargli abbassare il prezzo, e tanto più, se fusse lontana, con cattiue strade.

Compra buon mercato; se vuoi parere buon negotiante: e piacendoti la villa, non ti vinca l'auaritia, e se ti commoda, spendi allegramente.

Colui che vende, ti dia un'altro conuenditore, s'obligbino de euictione, in solidum, *in amplissima forma come dissi di sopra.*

Tù compratore della villa, fa che'l tuo Notaro

sij rogato dell'istrumento della compra: e siarcuisto prima, che si recita del tuo Auocato, ben cautellato, e presente quando si recitarà.

Perche chi vuol ben pagare, procuri ogni sua sicurezza.

Dagli più danari alla mano de contanti, che sia possibile, quello gli resti, non pagare à 7. per cento: ma al prezzo di quello, che s'affitarebbe quelle terre, ad ratam d'vn tanto la pertica, cioè, della cauata di quelle.

E sappi, che chi bene istrumenta, dorme sicuro.

Ma se l'istrumento zoppica, ti sarà fra diece anni, tolta la villa, e come disperato morrai: per esser stata fondata la tua compra sù l'argento viuo, hauendoti colui venduto cosa, che non era sua: già impegnata, con sopra danari a censo, creditori anteriori, altra vendita, con patto, &c. dote, depositi, conuentioni, e simili garbugli, che ti faran parere vn'oca con poco ceruello.

In tanto, credendoti d'esser bene à cauallo, tu ti ritroui à pie di, con le mani piene di mosche. Però studia bene questo libro, e fà quanto t'hò detto, che così mi darai mille benedittioni.

Auertisci molto bene à quest'altro passo: Compro, c'haurai questa benedetta villa, e se fusse ignuda, senza casa, & alberi, non la vestire subito non gli fabricare, fino ad vn par d'anni: anzi se vi fusse qualche grossi legnami, taglia dal piedi, e questo sarà vn meglio impossessarsi: In tanti, se qual-

cuno pretendesse, che la compra tua non fusse buona: comparirà, e se per sorte la vendita non andasse innanzi, haurai questo, che non hai speso in fabrica, hai goduta la possessione, & hai goduta quella grossa legna: in questo modo non si può perdere molto: e fra tanto ti farai pratico della villa tutta, de campi, e domestico di quell'aria, e sito: si che non comparendo chi s'opponga alla tua compra, fatto pratico potrai cominciare allegramente à far i tuoi disegni della fabrica, per detta villa, come diremo quì sotto.

Sito per fondare la casa della uilla.

PEr certo, che non è poco sapere, e ben giudicare al Padrone di famiglia, fra tutta la villd, è sapere trascieglière il sito, ò luogo migliore, e più commodo, per fabricare il casamento di detta faticosa villa.

Perche quest'è la prima pianta più nobile, e necessaria che s'habbi à piantare nella tua comprata villa.

Ho visto alle volte certi ignorantacci fabricar case, in lor ville, in siti totalmente sporportiouati, bassi, humidi, pericolosi de ladri, de fiumi, di fuoco, de lupi, de serpi, & altre simil, cosaccie, indegne di vista, e pensieri.

E queste cose l'ho osseruate in moltissimi paesi: massime andando p due uolte à Napoli, per ordine del Reuerēdissimo General nostro Gio. Battista Rossi

Rauen-

Rauennate, e per ordine dell'Illustrissimo Sig. Protettore nostro Cardinale Pinelli, e stando là per Priore, e Vicario Generale di quel nostro Conuento si magnanimo di Napoli, oue caualcando anco per lo Regno, io considerauo le ville, e fabriche sue, uedendo cose in ville mal piantate per conto del sito, e uedendone anco di ben situate, in cui mirando, tutto mi godeuo, di si degna vista, albergo, e commodo, si per Padroni, come anco per i suoi lauoratori contadini.

Conuien mille volte pensare, discorrere con più muratori, & ingignieri, & anco sarà bene far ragionare i contadini, & intendere il parer di tutti, oue gli parreabe bene, & meglio piantare la casa di detta villa.

Questo giudicio non si può far bene, se prima non si ha in pratica famigliare, tutta detta villa, e sito.

Perche conuien considerare, che la casa della tua villa, non starà bene; essendo fabricata nella più bassa parte di detta villa, ou'è aria pessima.

Non sta bene sita appresso a publica strada.

Non mi piace ne anco che ella sia fondata appresso ad altra casa, di villa d'altri: ma sta meglio da se sola.

Non stà bene appresso à fosse di qualche fortezza, oue sempre son serpi, rospi, tarantole, scorpioni, & simili bestie pauentose.

Non sta ben'appoggio a Chiese, per buoni rispetti deuoti; oltre che iui d'intorno sempre v'è humi-

do, ossa di morti, e cose simili degne di gran rispetto, e riuerentia.

Non sta bene sotto d'vn'alto monte, ò folto bosco, verso niun hora, nè in capo della villa, perche è poi troppo distante dell'altro capo: ma meglio sta verso il mezo.

Piantala dunque, e fabricala, giù di strada maestra, oue è strada campestra.

Perche sita su strada maestra, sara com'vn'hosteria, albergo, e ricetto commune: oue concorrono diuersi, che ti rubano, e daneggiano, in diuersi modi, & cose.

Non ti curare che sia in buono terreno, ne doue sia bon'acqua: ma falli ou'è buon'aria: perche quanto all'acque al fine, pozzi non mancaranno.

Piantala in alto sito più che si può; e cauando la fondamenta, sempre getta tutto quel terreno dentro in casa, fenile, e stalla: così la casa rimarrà più alta, sana, ariosa, e sicura dell'aquarij.

Se vi fusse qualche alto sito di ghierrono, e zerbido, forsi non sarà male seruirsi di quello, per tal sito; perche seruirà con molt'vtile.

Quanto alla grandezza, conformati alla proportione della villa. Se sarà gran villa, gran sito, torrai: se la villa è poca, senza speranza d'aggrandirla, bastarà poca fabrica.

Perche non stà bene à gran berretta, poco ceruello.

Non mi piace che le case in villa siano tant'al-

te,

te, ne bianche, ne superbe: mà più tosto di fuori brutte, e di dentro se non così belle, almeno buone, sicure, & con tutte le sue commodità.

Perche essendo così belle, & alte, si veggono di lontano, e fino i soldati gli corrono à far del male.

Sia però fabrica in calcina, non di creta: accio che sia perpetuã.

Sia il sito sempre, che gl'usci, fenestre, e portico, risguardano verso mezo dì, ò ver nona, parte allegra, e sana.

Sù l'entrata del cortile, sarà il fenile, poi la stalla, poi la casa del Massaro, poi la casa del Patrone, con sopra la colombara: così sarà netto sito quel del Patrone; come lontano dalla stalla.

Se'l Patrone è ricco, verso mezo dì, saran le stanze di sopra per l'Inuerno: e verso nessun'hora, quelle per l'Estate fresche, e piaceuoli.

Si che stando il Patrone da basso sù l'uscio sotto'l portico, e di sopra alle fenestre, vedrà tutti'l cortile, anzi vorria che la colombara hauesse quattro fenestre, per poter meglio scuoprire tutta la villa, chi và, chi viene, e ciò che si fà, iui d'intorno.

Dentro luochi del Signore, vi vorrei ogni commodità, che si sappi desiderare, acciò che il Padrone più di buona voglia gli habiti, non curandosi tanto, de commodi della città: hauendoui camere fresche per l'Estate, calde pe'l Verno: camere appartate per le donne, per i figliuoli, per lo Maestro da Scuola, per le donzelle, serue, & anco per

qualche amico, ò forastiere, quando che occorre, per che ciò facilmente auiene, come ogn'vno sà.

E che quest'apartamenti, si terreni, come d'alto, habbino i suoi vsci con ferri, e chiaui, con sue finestre alte, strette, con ferrate ben accommodate, e sicure perche sicuro, si vi potrà habitare.

Quiui verso l'aia, al mezo giorno, vi si facci il suo bel granaro, con vsci, fenestre, e chiaui sicurissime: oue il grano starà sano, e fuori de pericoli de ladri, e verso austro siano altre fenestre, come spiragli, per dar nuoua aria, al granaro quando è bel tempo, aprenpo di quà, e di là: ma la sera sian tutte chiuse propter metum latronum: e di giorno per le galline, e passare.

Auertisci à questo molto, quando il contadino porta la robba in granaro, habbici cura, che se non vede niuno in casa, ti rubarà facilmente, ò pane, ò vino, ò altro: ad ogni cosa s'appiglia: Il villano è come vna bestia mal sicura, à cui sempre conuiene hauergli l'occhi alle mani.

Stanze del contadino, con i portici.

Dopò le stanze del Padrone stabilite, siegue la camera, e cucina del Massaro: La Camera, à più, seran prima per il Massaro, e sue donne. Siano ben cõmode, acciò possino la notte riposarsi, e leuar per tempo alle facende: dopò le quali siaui la cucina del fuoco, oue d'Inuerno stiasi con desco à mangiare

giare con tutta la fameglia: questa stanza non vorrebbe meno di dieci passi per ogni verso, acciò tutti à tauola vi capino, e non s'affuochino: e che questa cucina habbi due fenestre l'vna di quà, e l'altra di là, assai larghe, alte, schianfate, e con sue ferrate, si che stando fuori non si possa da dette fenestre veder in cucina, qual vuol essere chiara, acciò si vegga à far netta cucina, mondando, lauando, e cocendo.

In questa cucina non si vi stia fuoco mai, per scaldarsi; perche la stufa del contadino à la stalla, così s'auanzano assai legne, & il Padrone ritrouando il contadino in cucina al fuoco, gli gridi, & lo scacci alla stalla, oue nettarà i buoi, gli accommoderà il fieno, ò mangia nel presepio, leuarà la coda à buoi, e gli stroppicierà, scaldandosi senza legna di cucina, e molto auantaggio.

Con questo s'intende, che ancora il Massaro habbia vn baono, largo, e sicuro solaro con sù vn grosso erro, e buona chiaue, che non vadi se non in mano del Patrone, e non la fidi ne à Moglie, ne à figli, per che gli castraranno il monte del grano.

Raccordandoti, che quando la tua villa haura commodi casamenti, non ti mancaranno mai buoni lauoranti Massari.

Ma per i tristi, & incommodi casamenti, molte volte auiene, che non si ritroua Massaro, e la villa vassene alla zerbina.

Ogn'ãno fà riueder i tetti de tutte le case della uilla e bisognãdo, siano ricoperti: à fine che le farine, se

me

me, fieno, e vettouaglia del pouero contadino, non gli vadi à male: perche patendo il Maßaro, patisse la villa, col Padrone di quella.

E mancando, questo sarebbe vna larga strada da far fuggire fino à cani della tua villa.

Perche doue non è pan,
Anco i cani se ne van.

Però stà vigilante, à questo, che vi sia vn bello, & lungo portico, auanti la casa del Padrone, e del Maßaro: sotto di cui, si starà al sole all'Inuerno, e terrà asciuto l'vsci delle case, e sotto pure si vi porranno mille cose à tetto, & in gouerno.

Peggior cosa non si può vedere, che casa senza portico, e vite senza palo.

Perche si chiama portico, perche si gli porta sotto più cose, & arnesi di villa.

Meritamente in lingua Francese al portico, si gli dice Gallero, che vuol dire capello; è il portico alla casa, come il capello all'huomo. In Spagnuolo Portal, si gli dice, aportando.

Et in Greco chiamasi Stoa, cioè, stufa: perche tiene stufato la casa, e calda.

E quini sian ogni sorte d'arme, che portano pace

Poi dietro alla casa, verso niun'hora, fagli vn'altro portico per le botte, tine, e per far i vini, e sia murato d'ogn'intorno, per sicurezza del tutto, e che d'Inuerno per le pioggie, e d'Estate pe'l gran caldo, vi stiano sotto in gouerno carri, arati, erpice, con vn luogo particolare, per vanghe,

zap-

zappe, seghe, con arme rusticane,

Altro portico.

SArà bene, che vicina alla stalla, & all'aia, vi sia vn portico, ò cassina per metterui sotto il grano da battere, che sarà, sotto del medesimo portico si gli riporranno la paglia d'ogni sorte, vecciume, fauuli, & altre mangie per le bestie, oue stando quiui asciutte, saran conseruate saporite, e commode alla stalla.

Oltre che sotto detti cassari, ò portico, d'Estate si vi metteranno sotto i bestiami di notte al coperto, & al fresco: e piouendo, altri animali, come pollami; si vi trattengono sotto al caldo, ò al fresco.

Essendo che quando si batte, vennedo acquaroni sprouisti, subito si gli può gettar sotto, la pagliuola.

O che si gli faseccar sotto le noci, le ghiande, le graspe, e vinacciuoli.

O presto si gli corre sotto à tetto con un carro de sacchi pieni, ò carro di fieno, paglia, legna e se gli mettono sotto i melicacci, da scaldar il forno.

Della stalla, per le bestie bouine.

TRattasi dell'impossibile, che vna villa possi hauere tutte le sue compiute commodità: Tuttauia si debbe sforzare il Padre di famiglia, farle

farle più acconcimi che sia possibile: massime nelle cose necessarie, fra quali una è la stalla, stanza senza cui, non si può senza; però facciasi accosto alla casa del Massaro (per maggior commodità sua) una boona stalla, capace di tante bestie, quanto bisognano sudetta uilla, e un poco più.

Ch'ella sia murata in buona, e fresca calcina: tengasi più alto, che si potrà il solato della stalla: che ui siano le sue fenestrelle dalle parti, oue i buoi tengono il capo, sian alte da terra un braccio, largho uer di fuori quattro dita, e non più: ma uer di dentro, siano ben schianfate, dico più di un braccio, perche entrarà più lume: & uscirà più facilmente quel puzore, e fumo fetente.

Che l'uscio della stalla, sia appresso alla casa del Massaro, che ui sia dinanzi il suo portico: e che detto uscio habbi cancari, ò arpioni grossi, e ben murati, e che l'uscio sia di tauole doppie, e che di dentro si possi serrar bene con due grosse stanghe, che si nascondano nel muro.

E che uer de fuori, habbi sù un großo ferro, e grossa chiaue, acciò che i ladri non ti rubino qualche grossa uitella, ò più belli buoi, che ui sono dentro.

Così il Massaro potrà dormire in casa sicuro, non dormendo niuno nella stalla, come alle uolte auuiene.

Che i fossadelli sian fabricati cõ buoni, & interi quadrelli bẽ cotti, e quasi fregni, che la calce sia fresca nõ troppo magra: e che si fabrichino larghi, &

alti

alti secondo il solito: e questo facciſi à meza Estate: poi coprinſi bene di pagliaccio, & hauran tempo quattro meſi a far buona preſa, non ſtando le beſtie nella ſtalla à quei tempi caldi.

Le traui della ſtalla ſiano alte tanto che un'huomo commune, non tocchi à pena col capo: perche quanto ſarà più baſſa, tanto più ſarà calda d'Inuerno: di ſopra ſia il ſuo ſolaro fatto con buone ſtanghe, ò tauolon ben congiunti, che le paglie non pendino giù, al pericolo del lume, ò fuoco.

Tre braccia ſian lontane le traui maeſtre l'una dell'altra: perche quanto più ſaran appreſſo, tanto meglio ſi potrà ſtradare, & immoltare, con legni più curti, e manco ſi piegaranno.

L'andito della ſtalla, fra un foſſadello, e l'altro ſia da quattro braccia poco manco. L'uſcio della ſtalla, ſe ſarà ſtretto, tanto più ſarà calda la ſtalla d'Inuerno: baſta che u'entri un bue: perche ſi giungeranno ſotto il giogo fuori della ſtalla, oue anco ſi diſgiungeranno, uolendogli mettere sù.

Baſta che ſia alto trè braccia, e mezo, e mente più, & da baſſo habbi il ſuo buono battente, ò cortellata, oue s'appoggi, e batti l'uſcio, e queſto ſerue per fortezza dell'uſcio, e perche il freddo non u'entri, per diſotto a cetto uſcio.

Se la ſtalla fuſſe in uolta: molto meglio ſarebbe: come più ſtabile, & non pericoloſo del fuoco; e di ſopra q̄l ficoo, ò ſtramo non patiſce ia pozza della ſtalla. che uà sù, e lo fa ſapere di tāſo. Coſi ſarebbe

più

più calda, oue più si godono le bestie, & il cõtadino vi stà più volentieri, e non stà sotto al camino, ad abbrusciar la legna del povero Padrone.

Grand'vtile ne sente il padrone nella legna, quãdo, che il contadino ha vna buona, e calda stalla, oue in luogo si trattengono in filozzo; raccontando certe loro fanfugole, che non hanno ne dritto, ne rouescio.

Tuttauia si riscaldano bene sotto sopra, e da ogni fredda parte.

Le mangiatore sian alte 3. palmi, e manco di tre larghe, siano solate nel fondo di tauole, acciò che mangiando le pulle de veccie, faue, e simili, non vi sia poluere, che molto gli offende il polmone, e gli genera gran tosse, e danno.

Auertisci, che galline non stiano nella stalla, su le Mangiatore, perche con lor piedi sporchi, penne piliccioni, e sterco amorbano le mangiatore, si che stancano i poueri faticati buoi, che non ponno per quella puzza ne anco mangiare quel sieno, ò pulla: che v'è dentro.

Intendimi, ò Cucchino, vna penna basta far morire vn bue.

Ne manco porci s'accostino alla mangiatora, ne manco nella stalla; perche lo sterco di porco amalato, genera mal di peste, e genera mal di verme a caualli.

La stalla sia asciutta, e sotto i piedi di dietro de buoi, tiengli asciutto; perche quell'humido, ò lettame,

me, gli fà marcire l'vnghie de piedi.

Nella ſtalla la lucerna ſia ſempre attaccata baſſo, ſotto d'vna traue forte, e ſotto non vi ſia paglia.

Non ſi metta mai lucerna ſopra paglia, ne manco ſopra il preſepio, talvolta che non cadeſſe fuoco, di cui ſempre biſogna temere.

E quando le donne vengono alla ſtalla con lumi; habbiano ſempre l'occhio al fuoco, ſtando lontano dal pagliaro, ò da fenili.

E moccolando la lucerna, guardaſi bene, doue caſca quel fuoco, toſto ſia calpeſtrato, ben ſpento.

Ogni doi giorni ſi monda la ſtalla, e quel lettame portaſi lontano più, che ſi può: ma lontano dal pozzo, acciò quel marciume non coli in detto pozzo, come t'accennai poco di ſopra.

In quei gran freddi, tengaſi la ſtalla ben coperta di ſopra, ò come dicono, ſtradata, e l'vſci tenganſi chiuſi più che ſia poſſibile; perche la beſtia buona teme molto il freddo, & il caldo molto giouamento li apporta, dico d'Inuerno.

Si come anco per l'oppoſito, d'Eſtate il freſco di notte, e di giorno, gli riſtora tutti, e conſola, maſſime i poueri buoi, che tutto'l giorno lauorano.

La pilla del letame ſtà bene verſo neſſun'hora, perche non puzza tanto, & il letame meglio marciſſe.

Due pille di letame ſtan bene, per non meſchiare il lettame vecchio, col nuouo.

Ogni

Ogni sera si serra la stalla con ferro, e chiaui, non fidandosi mai lasciarla aperta.

Dico poco di giorno, manco di notte.

Della cinta del cortille di ullla.

VNa buona muraglia d'intorno a tutto'l cortile, si chiama Dormi sicuro.

E però stabiliti tutti i casamenti della tua comprata uilla, procura ad ogni modo (se tu puoi) fargli una cinta di muro buono, dico in buona calce, & altra materia, a ciò bisognosa.

E tanto più, essendo la uilla in campagna, remota da uicini, da cui, uenendo la notte malandrini, non puoi hauer aiuto.

Prima dunque, per star sicuro in casa. Pianta, vna bella porta capace d'ogni gran carro di fieno, ò strame, con il soo tetto di sopra; con buoni arpioni, & vna buona porta, che giri facilmente, con il suo gran catenaccio, e chiaui: e che ogni sera vn garzone a posta, detto il portinaro, ad hora competente; la ferri, a ferro, & a chiaue.

Sù detta porta, ne canti della muraglia, vi siano qualche imagini de Santi, ò di N.S. e della gloriosa Madonna, a fine che il material contadino, entrando, e uscendo gli faccia riuerenza, dicendo ogni dì, qualche orvtione, con segnarsi, e star da Christiano, e non da bestia, come molti indeuoti sogliono.

Et

Et anco occorrendo che non possino andare à Messa, faccino qualche lor oratione, ò dichino la corona, auanti à dette Sacri Imagini, e ciò almanco in giorno festiuo, e questo si facci per ogni modo, douendosi sempre proporre l'honore di Dio, all'honore, & vtile del mondo.

E non potendosi far tal muraglia, di tanta spesa, ad ogni modo facciasi vn gran bel fosso, che cinga tutto detto cortile, con viua siepe doppia, di spini bianchi, ilche molto seruirà per custodia del cortile: Atteso che quiui sono i cani, che ad ogni poco di strepito, saltano sù, destano i dormienti contadini, quiui su finili, e stalle, sentinelle assai sicure.

Ma per maggior scorta, siano sempre quiui sotto'l portico su d'vn rastello, in publica prospetiua, arme, ronche, mezè picche, spontoni, spadoni, stocchi, e cose tali, che in mirarle pauentano, chi benissimo le considera.

E tengono i ladri, e furbi da lontano, e gli fugge la voglia di notte à rubar tal cortile, si ben fornito d'ogni sorte d'armi.

Però parmi ben fatto, che il contadino si diletta non di arme rustiche: ma ciuili ancora, come scaricare archibugio, e cose tali, almeno due volte la settimana: il cui furore vdendo i ladri, non si ci accostano: ma più tosto van in là.

Così il cortile, l'horto, il giardino, con suoi frutti, e le vigne, non sono tanto danneggiate.

Ecco il beneficio dell'arme, quanto egli sia.

Digitized by Google

De Capitoli fatti con il nuouo Massaro della tua Villa.

STabiliti i casamenti, e cortile della tua villa, se non hai Massaro, metti fuori le cedule: comparso il nuouo Massaro, dagli i tuoi Capitoli in scritto, de i patti fra voi.

Ma t'auertisco molto bene in questo, che importa molto, fa che detti capitoli, e conuentioni fatti fra voi, che non siano troppo asperi, rigidi, fantastici, & insopportabili. Perche non stà bene.

Il buon pastore, tosa le pecore: ma non le scortica. Munge il latte: ma non il sangue.

Cosi tu, ne tuoi Capitoli, hai da far cosa, che il pouero contadino vi possa stare.

Capitoli honesti, Capitoli ragioneuoli, e con amore, e carità.

Si che vna, e l'altra parte, gli possa stare, mantenere, & amicheuolmente perseuerare.

Non stan bene tante grauezze, contro del pouero Massaro, come carreezzi, capponi, oua, polli, butiro, cascio, fieno, paglia, animali, polloni, noci, castagne, vue passe, scoppe, frutta, e cose tali.

Ohime, quando il pouero contadino sente leggere si lunga filateria di Capitoli, resta più morto, che viuo.

Quando ch'ei sente tanti item, item, item, *gli fugge in tutto la voglia d'esser tuo Massaro, accorgendosi egli, che tu lo vorresti scorticare: volendo*

la

la meta d'ogni cosa, che nasce sù la villa: poi vuoi ancora di più tant'altre appendici, ilche è impossibile, che'l pouero contadino possa far quello, ne accetar tali Capitoli.

Ma nota questo: che se il contadino accettasse tutti quei tuoi Capitoli sì numerosi, e fantastici, di, e tieni per certo, che tu sarai mal seruito, e non ne vuol far niente, perche promette assai per non attender niente, ò poco.

Ma per l'opposito, se vorrà, & accettarà pochi Capitoli, è da credere più à questo, col poco; che à quello col molto.

Cosi fatt'i Capitoli honesti, vi potranno stare ambedue, cioè, il Padrone, & il Massaro, quale potrà anco facilmente perseuerare.

Perche trista la villa, d'onde ogn'anno, ò poco meno, se ne parte il Massaro, e per lo contrario, felice è q̃lla uilla, c'ha sù il Massaro natiuo, e uecchio: perche la lauora uolõtieri, come che sua propria ella fusse perciò disse vn grand'Agricoltore: fundũ fœliciſſimũ dicunt esse, qui Colonos indigenas habet, *cioè, iui nati.* Et ãnua mutatio Coloni peſſima.

Se dunque vuoi vn buono Massaro; e che perseuera in lunga con amore, & vtile su la tua massaria, prima fagli piaceuoli Capitoli, e pochi: fa che egli habbi prima licenza dall'altro suo padrone, e questo sappilo di sicuro.

Non t'assottigliar tanto ne contrastar seco, per vn paro de tristi polli, ò anitre, & vn'oca pelata.

Sappi se co'l passato patrone ha debiti, e se è huomo cauiloso, ò di buona pasta, quanti sono di numero in fameglia: quanti maschi sono, e quante femine, e di che etade, e se lauorano volontieri, e se son quieti, ò bettolieri, e tagliacantoni; E quanto tempo son stati sù quella prima villa, e perche adesso si partono: e che animali hanno, e che debiti ancora: quanti buoi, vacche, giouenchi, e porci, troie, pecore, caualli, asini. Se l'hanno in socida, ò se son suoi: s'hanno de patroni souentione, ò prestanza: e se quel le bestie, & animali son suoi, ò di chi sono.

Sappi da lor fidati vicini, se son persone quiete, genti da lauoro, ò da buon tempo, se s'intendono d'agricoltura: ò se son spadaccini, e scauezzacolli: e se son gente infami, ò d'honore: perch'essendo gente di mal affare, via cerchisi altro: veder i suoi buoi se han merda in corpo, e come stanno in arnesi rurali. Cosi piacendoti loro con tuoi Capitoli piaceuoli, facilmẽte sarete d'accordo: il villano con più amore entrerà all'impresa, cõ sollecitudine, e pẽsieri buoni.

E se trattando seco, egli nõ t'honorasse mò, come egli dourebbe, e tu meritaresti: non per questo ti turbare: ma sorridendo dirai, horsu il uasello dà di q̃llo c'hà; perche in somma bisogna spendere la moneta, p quello, ch'ella uale; E se anco ti togliesse qualche cosa del tuo non ti ropere, fa del cieco; perche ti uerrà vn di fatta, si che vna mano pagarà il fornaio.

Ti dico ben questo fra tutte le cose, che nõ tralasci mai intendere al tuo Massaro, che lo vuoi scaccia-

re

re dalla tua villa, perche sapendo lui questo, ti riduce la tua villa in vltima rouina, come fanno i soldati quando s'hanno à partire dal loggiamento.

Hor dunque fa Capitoli competenti, per ambe le parti, chiari però, che t'habbi à lauorar la possessione da buono Massaro, con i soliti solchi, e secondo la buona vsanza del paese.

Perche, in verità il Padrone della uilla, non può hauer la peggior noua, che l'hauer sù la sua villa vn tristo Massaro, ignorante, negligente, seroccio, e leccardo. Ma peggio quando è cauiloso, contentioso, e litigoso: anzi molte volte sono scauezzacolli, & vltima rouina de Patroni. Si che si può ben dire

A furore rusticorum libera nos Domine.

Si che essẽdo il Massaro buono, e quieto, stai d'animo buono, assicurando anco la tua persona, sperãdo far buona cauata della tua villa, gouernata da persone pratiche: godendo in cõsolatione, & allegrezza.

Non mancando però far certe carezze honeste al pouero Massaro, & anco à suoi giouani quando alle volte vengono alla città, perche di quì molto bene ne nasce.

Voglio dire non gli dar pane da cane: ma da Christiano, e da tuo buon Massaro.

Perche ancor tu, quando sei in villa, sei nelle mani loro, e pon molte volte diffenderti da nemici tuoi, e saluarti la vita.

Sono là fuori, come tue sentinelle, e come tuoi soldati, sotto della cui ombra, tu riposi, e dormi al sicu-

ro: però fanne conto di loro, se vuoi che loro faccino conto di te, e della tua villa.

Ramentandoti quando, che tu sei in villa, con tutta la tua numerosa famiglia, porta rispetto alle donne del Massaro, come alle tue, e niente meno; perche in questo fatto il villano è sospettoso.

Non gli essere vna febre continua fuori in villa: con farsi dar del loro butiro, cascio, oua, fieno, polli, e cose: non gli dire, ne gli fare ingiuria: ma ciascheduno sia honorato respettiuamente.

Non gli siano rubate fin l'oua di sotto alla gallina. Ma che lui tenga il suo pollaro serrato à chiaue, e tu fa il medesimo del tuo.

Voglio più presto che gli dij del tuo, & che alle volte gli dij da bere, & anco da merenda: mandandogli la menestra auanzata à Padroni, che gli è cosa più, che grata.

Così sarai amato, riuerito, e predicato da quelle persone con nome di buon Padrone. Procurando ogn'vno lauorare la tua villa. In tanto bisognandogli robba, la verso Natale, dagliela, al corrente prezzo di quella settimana che gli la dai, e non mot teggiar del mese di Maggio: perche questo chiamasi Turpe lucrari.

Del comprar i buoi, per lauorar la villa.

Fatto tutto il precedente apparecchio, bisogno fia comprare i buoi al Massaro, con altre bestie

ſtie bouine, e quadrupedi, s'egli non n'hà. Ciò che ſia di biſogno, quanto à buoi diremo più da baſſo.

Ma quì ſeguitaremo altri biſogni di villa.

Del pozzo in Villa.

SE nel cortile, nè quiui d'intorno non ſaranno acque de correnti fiumicelli, toſto conuiene prouedere d'acqua di pozzo, ò di ciſterna, come diremo.

Mancando l'acqua, gl'animali preſto morrebbono: e l'huomo ſtenterebbe, viuendo ſporcamente, come vna beſtia.

Preſto dunque facciſi il pozzo, credo ſtarà bene ſotto'l portico, appreſſo alla caſa del Maſſaro, & alla ſtalla, per commodità commune, lontano però dal portico del Padrone, acciò iui non vi ſi facci tanto ſtrepito d'animali, oue tutti concorrono a bere. Sia (come di ſopra accennai) più lontano dal letame della ſtalla, che poſſibile ſia: Starebbe bene ſcoperto all'aria, per meglio eſalare quell'aria groſſa, raunata fra il muro, & il tetto: ma per più nettezza della poluere dell'aia, meglio ſtarà murato da tre parti d'intorno, e coperto.

Nō vuole mē di due braccia largo, dico netto, et in maggior uilla, facciſi maggior, e più largo pozzo.

Sia più profondo, che ſarà poſſibile: quādo i ſortumi ſarā più baſſi, com'è là da Natale, allhora è buono far pozzi, che l'acque ſon baſſiſſime. Sia fondata la canna del pozzo ſopra d'un Gauù tondo, albera,

grisso à tre doppie, per cauar ghierra del pozzo, quando sarà fatto, e far scendere giù tutta la canna intiera, come sanno i pratici ch'intendono.

Intorno al pozzo vi sia alto, acciò l'acqua cola via: & vi sia bẽ mattonato de vini sassi. Quiui d'intorno vi siano sẽpre vasi, arbij di legno, ò di pietra, oue di cõtinuo vi sia acqua netta, p ogni sorte d'animali di villa, e che à patto niuno non patischino li bere, massime i buoi laboratori, si caldi, e lassi. Ma che ne anco vn minimo pulcino patisse la sete.

Vn buono tornello del pozzo fallo grosso, e tõdo d'vn braccio, cõ aue cauicchie di quà, e due di là, lũghe vn palmo l'vna, e che s'assalino: facil modo da trar acqua. Nõ sarebbe se nõ bene, hauer anco un'altro pozzo, in altra commoda parte del cortile, perche alle volte l'vno non ha acqua, l'altro l'haurà: l'vno sarà sporco, in tanto che si netta, l'altro seruirà: si che non si patirà mai d'acqua, & questo non essendo in pericolo di polue, ò che non gli casca dentro animali, il vorrei scoperto; acciò potesse godere l'aria à tutte l'hore, la rugiada, con i raggi del Sole.

Doue cauarai (facend'il pozzo) creta sempre, saran vene sottili, e di poc'acqua una cosa, e viscosa, e sarà assai profondo. La terra nera ha acqua gemebonda, che cola dell'acque piouane, e sarà mediocre acqua: ma non certa, ne continoua.

Ritrouando sabinò schietto haurai buon'acqua, & assai copiosa: massime essendogli misto con pietrecine: come gragnuola.

Son

Son però le acque in differenza, come i vini, cioè, in colore, odore, e sapore; e quanti sono i campi, tante sono le lor varietà; così quanti sono i pozzi, tanti sono le loro varietà: Oltre che alcune sono calde, altre freſche, altre fredde, altre dolci, altre amare, altre ſalſe, & altre di mezo ſapore, alcune fangoſe, altre viſcoſe, & altre vntoſe: alcune fa ben cuocere, & intenerire, altre fan indurire.

Tal pozzo haurà vna vena d'acqua dolce, con vn'altra ſalſa, ò ſulfurea: Alcune ſon ſane, altre s'oppongono alla ſanità. Alcune beuute, rinfreſcano, & altre riſcaldano: alcune ſpengono la ſete beuute, altre la prouocano, alcune rodono i panni lauati con quella, altre lauandogli gli migliorano, alcune ſubito beuute, fan mutar il pelo all'animale, et cadere tutta la lana da doſſo, anzi ſino all'vnghie.

Altre ſe le pecore di quelle ſon bagnate, toſto diuengono rognoſe: ma con l'olio ſi ſanano.

Alcune acque beuute, rēdon ſterili, altre fecōde.

V'n'altra ve n'è dicono queſti naturali aquaiuoli, che beuendola fa diuentar pazzo (credo che quella di Fontebrando in mezo della piazza di Siena, ſia di queſta propria vena.)

E vn'altra, che à pena guſtata, fa morir ridendo.

Ma vn'altra che lauandoſi in quella ſubito fa morire: & alcun'altre ſono ſanatiue, de moltiſſime infirmitadi: Conoſcono i bagni di Pozzuolo à Napoli, Lucca, Bologna, Volterra, & altre ſi per tutta Italia celebrate.

Ma

Ma in Corſica v'è vn'acqua, che ſana, e raßoda l'oſſa rotte, & è buona per lo veleno.

Altre fan buono ingegno, & altre lo rendono großo.

E molt'altre acque diuerſe, pe'l mondo ſi ritrouano, che vengono dalle viſcere della terra, dal mare, da pozzi, da fonti, e da laghi.

Eſcono l'acque dalla cauata terra, come il ſangue delle ferite d'vn corpo humano, ò più preſto ſon generate nel centro della terra, à poco, à poco, come il latte vien generato nelle poppe delle donne, quando che di nuouo hanno figliato.

O che ſon da vapori generate maſſime ne alti monti, che ſono come porosa ſponga.

O che l'acqua piouuta dalla terra vien ſucciata, donde poi da altre vane eſce ò facendo i fondi, pozzi, quiui ſi ritroua in quelle viſcere della terra, l'acqua naſcoſta.

Sò che'l ritrouare acqua non è gran coſa: ma ſi bene per ritrouarla buona per bere: perche le valli, ſono come gran vaſi, oue ſi raunano: Ma doue il Sole può aſſai, perche acque vi ſi ſcuoprono, e quelle poche ſon graui, viſcoſe, e ſalſe.

Verſo Settentrione parte ombroſa vi ſono acque aſſai.

In alti monti pratini, vi ſono acque vicine.

Il terreno quant'è più ſodo, manc'acque ha.

Oue ſon ſiti herboſi, quiui poco ſotto ſon acque, come ſono nelle freſche ſelue.

La

La mattina per tempo ſereno, oue ſalgono vapori in aria, iui ſotto ſon acque.

Pce il terreno cola, iui è acqua.

Oue naſcono giunchi, ellera, cannuccie, viti frondoſe, trifoglio, rane, lombrici, zanzare, e muſſini, gridando in aria: predicono iui ſotto eſſer acqua.

Et anco.

Da monti roſſi, molte volte s'han acque.

La pietra Selice rotta nella radice del monte, molte volte dan acque.

La terra ſottile, facilmente dà acqua: ma diſſipida.

La creta ha penuria in quantità, e qualità.

In vena ſchietta s'ha acqua: ma non qualificata. Alcuni faceano già i pozzi aſciutti, acciò non ſeraſſero la uia alle vene dell'acque: ma hoggidì non s'vſa.

Sarà inditio aſſai buono di far buon pozzo, facendolo vitino ad altro pozzo buono: ouero appreſſo à qualche fiume d'acqua buona. Credo eſſer più facile fare vn pozzo buono, che vn camino buono: Perche credo, che più contrarij ſiano i venti nell'aria, che le vene dell'acqua nella terra.

Hor dunque eſſendo l'acque, come nodrito della terra, da cui viene impregnata; eſſendo come naue, che porta i nutrimenti nelle vene per nutrire, e mantenere le creatnre ſue, facciſi ogni diligenza d'hauere pozzi, & acque.

Non vedi Roma, come hà ſpeſo aſſai in proue-

dere

dere d'acque forastiere? non contentandosi delle tante, & tali copiose acque del suo gran bel Teuere.

In somma concludo, che l'acque piouane, raccolte nette, in tempi opportuni, son per lo stomaco, cose, rare, ptenere legierissime, à cui dò il primato.

Dopò queste, propongo à tutte l'altre, l'acque de fonti, che sipidamente verso Leuante nell'equinottio, giù se ne scorrono, e che da radici de monti, ò colline, ne nascono.

Il terzo loco, all'acque de fiumi si consegna, e tanto sono migliori, quanto più scorrono, e verso l'Oriental parte. Testimonij con l'acque del Pò, &c.

Il quarto loco dassi à nostri pozzi, parlo de buoni, fondati in sani luochi, alti, lontani da vallate, perche ogni pozzo è fonte, auenga che il pozzo non partecipi tanto la virtù del Sole, come fà il fonte, ch'è in superficie della terra.

Il quinto loco, è l'acqua di neue, ò de ghiacci squagliati.

L'acqua de laghi, più de tutt'è graue: E quella delle paludi è pessima: massime quella doue sono per dentro le sanguisciughe.

Dicoti però questo, che l'acque doue nascono anguille, come sono quelle Lacune di Ferrara, non son totalmente cattiue, perche anch'elle sorgono, e scorrono, à benche pianpiano: l'effetto è buono, adunque la causa è buona: dico che l'anguille nascono in quell'acque, e l'nguille sono bone, adunque l'acque non son cattiue?

Ma

Ma quell'acqua, che genera mignatte: come dicono in Toscana, ouero sanguisciughe è cattiua, perche la mignata non si mangia: Si che diremo, che da buon ceppo frutto saporito ne prouiene, e da buona vena terrena, ne scaturiscono molte volte acque gentili, leggieri, limpide, e sottili, e trasparenti, simili a quelle del pozzo della Sameritana, che dal gran Padre Iacob fu con tanto contento suo cauato, e fabricato.

Della Cisterna.

COmprando tu la villa, in collina, ò in montagna, rapida, oue non v'è fonte, ne fiume, ne speranza di acqua di pozzo: oue conuien star al beneficio di natura per conto d'acque, aspettando che pioua, in somma, e non altrimenti.

Si che altro rimedio non c'è, che quella poc'acqua piouana, sia raccolta in Cisterna; Altrimenti quel sito si goderà malamente, e forsi conuerrà tutto abbandonarlo.

Il che volendo fuggire tanto danno, e volendo godere quella villa montanara, tosto bisogna farui vna gran Cisterna, per l'acque che s'an da bere, far minestre, & altri seruitij di cucina.

Poi sarà bene farne vn'altra, per racorre ogni acqua per vili seruitij, come per lauar panni succidi, e sporchi, per far bucato, lauar tine, botte, bagnar l'aia, inassiare cauolini, per spegnere vn qual-

che

che acceſo foco, quando mai occorreſſe, quod abſit.

La Ciſterna nobile, è vn vaſo rotondo, in modo di pozzo: ma larga da dieci braccia, più, ò meno ſecondo il biſogno della grande, ò picciola villa: ma non profonda com'il pozzo.

E queſta ſarà per conſeruarui dentro l'acque piouane, le quali gli antichi la chiamauano Argento da cibare, e noi la chiamiamo acqua perfetta da bere: vaſſi à queſto gran vaſo più di cento volte al giorno. O benedetta ciſterna. Si fà anco quadra.

Gran diligenza conuien vſare in fabricarla bene, & che ritenghi l'acqua, e la conſerui buona. Eſſendo coſa difficile il voler tenir ſerrata l'acqua, in vna prigione di muraglia: Si che fa di miſtieri per queſt'opera, hauere vn buono muratore, che perfettamente fondi, muri, e la ſtabiliſca.

Fabricaſi la ciſterna in parte di ſano terreno, molto lontano da aquarucci di ſtalla, ò lettame, ò faſi nel cortile, ò fuori.

Sia però ſita in parte commoda che da tetti vi ſi poſſa condurre l'acqua, da tutti i tetti: e commoda per andarui ad attingere acqua.

Modo di fabricare una Ciſterna.

PRima s'ha da cauare il terreno in luogo come t'ho detto; e s'ella và larga dieci braccia netta cauſia larga la terra quindeci braccia, poi con bonißima materia, fabrica il fondo, alto, e ben lauorato

rato con gerrone di buona calce, e hiappe de coppi ben piste, di mano in mano: poi murai d'intorno à modo di pozzo ò in quadro come camera: ma con grossa muraglia più d'vn braccio de buoni mattoni, e calce frescamente cotta, imbiancando bene di corso in corso.

Aucrtisci bene à questo, che se la calce non sarà cotta di fresco, credilo à mè che la fabrica non ti riuscirà, e l'acqua vscirà per lo difetto della trista calce, c'hò detto.

Fatta la canna, ò qnadro subito ben bagnata, stabilissila con grossa calce, calcando la mano.

E due giorni ritornai à chiudera quelle fissure, con la punta della cazzuola.

Poi fuori della cisterna, riempi quel vano d'intorno, intorno con creta ben trita, e caseata, e che sia quasi asciutta: ottimo aiuto che si dà alla cisterna.

Conuengono tutti li veri Architetti, in ciò che con lardo stropicciando di dentro la stabilitura del la cisterna, restano quelle fissure chiuse, & sicure dallo scoppo.

Stan bene qualche pietrone in fondo della cisterna, sotto di cui albergano Anguille, e pesciolini, che poi guizzano per l'acqua, pe'l cui moto l'acqua conseruasi più sana, e migliore: gettandoui giù alle volte qualche cosa da mangiare.

Che

Che si deue fare alla cisterna, dopò fabricata.

PRima, che tu dij l'acqua alla Cisterna, sia stata stabilita, sei mesi auanti, acciò c'habbia fatto bonissima presa.

E dategli l'acqua se non teniss̃e bene, leuasi l'acqua, & turansi quelle fissure, ò crepature, con pece, e seuo squagliati insieme.

Stabilita la Cisterna dentro, e fuori, sino alla bocca, su la bocca, ò margine metti lì vna bella pietra, e quì da vn canto più commodo, vi sia vn Cisternino, o di marmo, ò murato in pietra asciutto, con dentro pietricine, e rena che capirà tutte l'acque iui condutte, e coleranno giù purgate, e limpide, nella Cisterna: ma che condutti de tetti, canali, disopra i tetti, & instrumento, stia netto, e polito.

Questo Cisternino dico sarà à modo d'vn pozzino, appoggio alla Cisterna, con dentro qualche bucolino, per cui l'acqua purgata vscirà, colando nella gran Cisterna.

Sarà bene à certi tempi, nettare la Cisterna, e lauarla bene, vedendo se ha bisogno di qualche riparo, e di turare qualche fissure.

Vorrei bono i condutti dell'acqua, di terra cotta, & che pendessero bene, acciò più facilmente l'acqua se ne scenda giù verso il Cisternino.

Ma nota ben questo, come cosa importantissima.

ma: Non da ogni tempo dell'anno si raccolga l'acqua piouana, per mandarla nelle Cisterne: perche dopò il corso dell'Inuerno vengono l'acque più graui: ma quelle colte nell'Inuernata son migliori delle colte nell'Estate.

Le prime acque colte subito dopò i giorni di Canicola, che son circa il fine di Luglio, son amare, e pestifere: facilmente si corrompeno, mediante il mescuglio dell'arido, & abbrucciato terreno, essendo la terra amara per l'estiua adustione. Quindi si dice, che è miglior l'acqua piouana, che da tetti scende, che quella che si coglie dalla terra.

E di quella, che da tetti si piglia, credesi, che la più sana sia quella, che si coglie dopò, che i tetti son lauati dalla prima pioggia d'Agosto.

Altri dicono, che le pioggie notturne, son meglio delle diurne: E che la cadente pioggia, quando che tuona, non è pura, si che per quella salsedine rimane nociua.

Horsù accommoda bene i tuoi conduti de legni, alla gronda de tuoi commodi tetti, e quelli da terra, che siano di terra ben cotta: acciò che venendo acque ad opportuni tempi scorriuo giù al cisternino, e poi alla Cisterna.

Esian talmente acconci quei condutti, che venendo acque importanti, come ne giorni polueranti, ò caniculari, si possino mandare all'altra Cisterna: Così haurai due Cisterne, l'vna polita per bere, l'altra per seruitij vili, e saccidi.

Ad ogni modo habbi nella villa vn grã fossaccio da ogni colata acqua per l'oche, anitre, galline, porci, per abbeuerargli, e per lauargli, risciaquarli, & per mill'altri seruitij occorrenti in villa.

Del forno della Villa.

FAtto l'apparecchio di quanto habbiamo detto di sopra, per commodo della tua villa.

Facciſi vn forno, per cuocere il pane: grande alla proportione della villa, e sua famiglia.

Che sia lontano dal casamento del Padrone, dal fenile, dalla stalla, e dal pagliaio.

Vn forno formato, fallo vn poco più lungo, che largo: fondato in calcina sito alto da terra vn braccio, e mezo, ò due: poi riempito quel quadro vano, con terrazzo, poi c'harriui al solo del forno, fagli prima doi soli di sassa del fiume, murati in terra: perche quelle sassa s'infuocano, & in lungo tengono caldo in se, & nel forno.

Poi facciſiui sopra il solo bello de buoni quadrelli, cotti, che durano più de crudi ne forni di villa.

Il cielo del forno, fallo similmente de buoni quadrelli cotti, murato però in buona terra creta, e che sia buona muraglia, che non esca; poi fagli sopra il cielo vna coperta di terra ben concia, e calpestata: poi sia ben coperto de coppi, con le sue fenestrelle di quà, e di là, per riporui dentro le fuccaccie, ò altro.

La

La bocca del forno nõ sia troppo larga, e sia fatta con quattro pietre, con la caua, per metterui il serraglio di ferro alla bocca, acciò non spiri punto.

Su'l piano della bocca del forno, vi sia vna bella pietra marmorea, piana: senza la cui, si guasta la bocca del forno: & subito il villano dice al Padrone, fate conciar il forno.

Vn buono forno, risparmia legna assai alla villa: però habbia cura il Padrone, che il forno sempre sia buono, e non sia strapacciato.

Cotto il pane, sempre il forno stij serrato: perche si manterrà caldo.

Non si ficchin quei spini sciolti nel forno, perche consumano il forno: ma sieno legati in fascetti: e d'auanti al forno ui sia il suo tetto, perche piouendo si possa commodamente starui sotto ad infornare, & sfornare il pane.

Che il forno si vegga, stando sotto'l portico di casa, per più sicurezza del pane, pasta, e d'altra cosa, che s'inforna.

Del fornello per far bucato.

GRan bisogno hanno i Padroni di legna; perciò conuiengli esser aueduti che suoi Massari habbino forni, fornelli, buoni, e caldi, per maggior risparmio, & auantaggio di legna. Sia dunque il fornello in loco commodo, sotto il portico, appresso al pozzo è lontano da fenili, habbi murato dentro

Digitized by Google

il suo gran lauezo di rame. Sia fatto il fornello per mano di Mastro pratico in ciò, altrimente troppo legna si consuma.

Sia detto fornello ben murato, e chiuso d'intorno, con la bocca stretta, acciò non così facilmente fuoco, ne fiamma, ne calore indi ne possa vscire: in tal maniera che vn gran lauezo pieno di liscia, ò ramo, con poca legna boglierà, e manterrassi caldo, essendoui sopra il suo coperchio di ferro, ò di legno, fatto però in doi pezzi, de quali vn solo si leua, l'altro di rado, ò non mai.

Auerti, che di dētro il muro del fornello sia lontano dal lauezo d'ogn'interno, da quattro dita, fino all'orlo, ò margine di detto lauezo, acciochè il calore, e fiamma s'estenda non solo sotto il fondo: ma anco da tutte le parti di detto lauezo.

Vn sol corso de quadrelli bastarà disopra à torno alla bocca, & orlo di detto lauezo.

E che sia ben murato, con buona creta, acciò nō spiri da niuna parte, ne risiata pur vn poco.

Tengasi quel lauezo più coperto, che si può di sopra via: e la bocca del fornello starà bene chiusa anch'ella, à fine che'l fornello stia più caldo, che possibile sia. E questo sarà ottima ricetta per non consumare tanta legna, come sogliono le contadine di poca discrettione, abbrusciando all'altrui spalle, e creppa Padrone.

Del

Del neceſſario, ò ceſſo diſſe il Toſco.

DA buoni Architetti è giudicato giudicioſo quello, che sà fabricare vn camino, che non tema il fumo.

Ma più eſperto è tenuto quello, che sà fabricare vn neceſſario, deſtro, latrina, ceßo, ò cacatoio, qual non puzzi.

Perche vedeſi camini aſſai, che non temono fumo: ma niuno cacatoio ſi ritruoua, che ò tanto, ò quanto non puzzi.

Meritamente Marco Varone l'addimandò latrina, & l'antichi ſuoi lauatrina, à lauando, perche al certo, come vedete, il cacatoio ſempre hà qualche coſa di brutto: e per conſequente, hà qualche biſogno de eſſer mondato, ſgombrato, ò lauato, altrimenti tu ti inuiſchi le dita, la camiſcia, ò altro.

Per fuggir dunque al meglio che ſi può tanto fettore, e bruttezza, non ſolo vn neceßario in villa tua ci vuole: ma almeno due, ò tre, che ſaranno fabricati verſo niun'hora, oue il Sole mai vi batte, vadiciſi però à tetto.

Et ſe poteſſi farſi ſopra d'vn corrente fiumicello, molto meglio ſarebbe, etiandio, che non fuſſe al Settentrione.

Habbi però cura la ſerua, tener netto la tauola del neceſſario, lauandola, almeno vna volta la ſettimana; acciò quel luoco non infetta le genti.

Digitized by Google

E di molta sodisfattione seruirsi d'vn cesso, non tanto sporco.

E volendo far carezze ad vn'amico tuo, teco albergato, fa ad ogni modo ch'egli ritroua il cesso netto, con carta, e stracci bianchi.

Auertissi, ché l cesso habbi più spiragli, ò fenestre; e che l'vn all'altra sia al dirimpetto.

Così il uento entrerà sgombrarà quel mal'odore, e purgarà quell'aria come infetta.

Essendo questo necessario à modo di pozzo: bisogna ad ogni modo ogn'anno farlo nettare, d'Inuerno, quando che i sortimi sotterranei son più bassi: perche quel lettame d'escrementi, ti rimarrà più asciutto. Ma perche questa materia puzza un poco, parliamo d'altro di gratia.

Del pollaro, e delle galline.

NEl tuo cortile in villa, habbici vn bello, e ben commodo pollaro, sito un poco lontano dalla casa del Padrone, per star più netto; sia però in parte che Patroni lo uegghino à tutte l'hore, acciò che ladri temino tal vista.

Sia il pollaro assai largo, bẽ fabricato, stabilito in calce, e bẽ liscio, acciò che quei pidocchi, ò pollicioni: non vi si annidano, ò nõ dian noia à pollami.

Starà bene appresso del forno, perche quel fumo piace alle galline, con l'vscio verso mezo giorno, auanti ui sia il suo portico, uerso mezo dì, ò nona,

sotto

sotto di cui sia poluere, e ceneraccio; in cui si riuolghino i pollami, e godino quel sito, e sole aprico; mezo attissimo, per tenire le galline nette, calde, e feconde ò fruttifere, oue se le dia mangiar, e bere acqua netta, che mai non le manchi.

Seruirà questo portico, per dar mangiar quiui sotto alla pollaria, e quiui ritirarsi qnasi sempre, massime nel tempo freddo, e piouiticcio.

Sia bẽ coperto di tauole, acciò che ne topi, ne dõnole, ne bisce, ne lucertole, ò altri simili animalazzi, non ui possino per modo nissuno entrare.

Sianui, s'è possibile, due finestre in faccia l'vna all'altra: acciò ch'esca quell'odore graue: sianui sù le ferrate, le ragnate, e serrande: E che l'vscio sia buono, con ferro, e chiaue, e che si vegga stando su l'vscio del Padrone, ò del Massaro, e che la Massara ogni sera à 23. hore poco più, che già le galline son dentro · serri bene con ferro, e chiaue.

Sia la pollara ben asciutta, e solata sia larga, perche i polli stan meglio, e più netti, habbisi cura del tetto che qualche gocciola non facci danno.

Visiano i suoi nidi larghi nel muro, e fuori anco per couare, e per far le uoua: quanto più larghi saranno i nidi tanto più saran sicure le uoua di couo con la chioccia sopra, e meglio ui starà dentro i polcini. E le galline ui staran poi più uolontieri a far le uoua, e non anderan a pollaio d'altri.

Si netta il pollaio più uolte massime d'Estate, mutando la paglia de nidi, rimettendouene della netta,

è bianca, perche quel sterco gli genera podagra, corrotta genera pipita.

Poi per dormire bene le galline, siaui vn bel palco, alto da tre braccia, perche la gallina volontieri di notte stà in alto.

E che quei legni doue stanno sù con i piedi, siano non rotondi: ma piani, perche sempre stanno in cadere, hora innanzi, hora indietro, cosi riposaran meglio. E vi siano due scalette appoggio al palco, vna di quà, e l'altra di là; perche con più commodità sopra quelle, la sera vi salgono le galline, e cosi starà meglio.

Poi andandoui sù à questo modo, non volano sù, ne rompono l'voua fresche, ne quelle del couo, e de polcini.

Oltre quelle, che non ponno volare, sagliranno pian piano sù per le scalette.

Non volendo aprir l'vscio del pollaro, potrai far vn buco largo vn palmo nell'vscio da basso: ma con vna catarata, ò in modo di berlinetta: cosi la mattina ad vn'hora di giorno, l'aprirai, e la sera, à vintitre hore serrile.

L'vscio del pollaio non stà bene aperto di giorno; perche il goloso v'entra, e tracanna l'voua calde: ma non cotte. Oh golaccia peloſa.

Staran bene qualche alberi grandi come moroni, ò simili cose, quiui vicini al pollaro: ma che l'ombra saa nõ leui il Sole al portice, onde sotto tal ombra, le galline si vi tratterran sotto in tempo cal-

do,

do, à quel fresco, iui spoluerizando, e nettandosi, ou'anco staran le chioccie con suoi polcini, più sicuri dal Nibbio, ò da altro volatile rapace.

Se tu vuoi che le tue galline stiano à casa dalle bene da beccare, massime quando fan l'voua: ma quando non fanno, lasciale andare alla busca.

Fà che ogni sera le dij da mangiare, perche più presto, volontieri, e tutte la sera verran a casa, per gola di quelle poche granaccie, loglio, ò mondiglia, ò crusca impastata, e d'Inuerno dalle bere acqua tepida, e che'l pollaro stij serrato, perche a questo modo haurai sempre qualche voua fresche.

Le vinaccie non son buone per le galline, dico quando che fan l'voua.

Se la gallina mangia l'voua falle vn'endice di gesso, ò di creta.

Quando non fanno, quelle vinaccie, ò graspe son commodo nutrimento per le galline.

S'ingrassa la gallina, con ben da mangiare, in loco oscuro, e stretto.

E bene, che la gallina vadi a dormire con i piedi netti, & asciuti, altrimenti viengli mal di poda gra a piedi, e d'Inuerno gli gelano i piedi, e gambe, d'onde nasce che poi in tempo di far voua, non ne fanno, per tal infermità.

Mattina, e sera, è bene continuamẽte dargli vn poco da mangiare; acciò non si suolano, smarischino, perdino, ò faccino l'uoua a casa del tuo vicino.

Se vuoi, che faccino a buon'hora, al principio di

Fe-

Febraro, dagli ben mangiare.

Le galline nere, tanete, e roße, ſon migliori delle bianche. La gallina bianca nõ è buona per far uoua.

Se la gallina uola troppo, rompale i uanni, ò penne magiſtrali: ma da vn'ala ſola.

Auertiſſi che non s'vſino andar nell'horto, perche queſto le ritira da far uoua.

La buona gallina conuien che ſia di mediocre ſtatura, pancia lunga, e corpo quadro.

Sappi, che la gallina c'ha cinque unghie, come il gallo, è più ſaluatica.

Quando ha lunghi i ſperoni, facilmente rompe l'uoua, ne coua ſi ordinariamente, e ſimil gallina pe'l più mangia l'uoua.

Quando è troppo graſſa fà manc'oua, e quaſi ſenza, torlo, ò giallo. La gallina c'ha ſi lunghi i ſproni, che ſempre ruſpa, e canta in galleſco, mettila al buio, dalle ben da mangiare, e poi fanne un buon carneuale.

La gallina troppo giouane, pe'l più, non attende bene a couare, ne à condurre bene i ſuoi polcini.

Però diceſi fra le donne: galina giouane per far noua, e uecchia per couare.

Volendo ch'ella non coui, pelala nella pancia, ò poſtico, ortigala bene, bagnala più uolte in acqua fredda, non gli dar mangiare per tre giorni, legata ſtretta in gabbione; dopò cauala, dalle dà mangiare, mettela con il gallo, e toſto farà uoua.

E s'haurà la toſſe, ò pipita, diſſe il toſco, metteli

una

una delle sue penne nelle nari.

Le viene questo male per non hauer beuuto à ba stanza, ò per hauer beuuto acqua torbida.

Si sanano anco à questo modo. Prima lauale il becco bene con oglio, in cui sia stato infuso uu spicchio d'aglio pisto, poco dopò aprile il becco, lauandole destramente quel poco di marciuo, c'ha sù la cima della lingua, lauando con saliua, & vn poco d'aceto.

La gallina s'accieca, quando diuiẽ vecchia, e be uendo acqua gelata, ò troppo fredda, ò per nõ poter andare al coperto in tempo di pioggia, e per hauer dormito al sereno, sopra dell'alberi la notte.

E vienle il flusso di corpo, ò cacarella, come dico no à Napoli, quando il lor mangiare è troppo stem perato, ò hauendo mangiato qualche lassatiuo; ò che il pollaro è stato lasciato aperto la notte.

Ottimo rimedio, che la volpe non ti mangierà le tue galline in pollaro: Serrale bene à ferro, e chiaue; la sera nel pollaio, vsci, buchi, e fenestre, cosi dormi sicuro, e quest'è ottimo rimedio approuato, & infallibile.

La gallina d'Estate ti fa noua assai: e se anco d'Inuerno ne vuoi, tienle calde, e continuamente dalli da beccare. E quando haurà compiuto i tre anni, mangiala lei.

Le sterili ingrassale, poi tirale il collo, e se vuoi tenere galline, procacciane delle fattrici, e fecõde, & di bella, e buona schiatta: quelle che fan 2. volte

il

il giorno muoiono presto. Auertendole c'habbino i diti dispari, & anco occhi grandi cresta diritta: ma non da gallo: penne, che tirino al nero: di bel corpo; perche fà bell'voua, e bei polcini. La pollastra di diece mesi partorisse; d'Inuerno, poco.

Fà da 50. voua prima, che coua.

Si che giudico che se sul tuo cortile haurai venticinque galline fatrici, che saranno a bastanza.

Poche, di buona razza, e ben nutricate.

Per far ben couare l'uoua alle galline.

E Tenuta la Contadina, ò Massara della tua villa, molto sacente, e sofficiente, quando, che essa ha buona cura di saper far couar ben le sue galline, & ella molto contiensi, vedendo il suo cortile ripieno di belle galline, d'vn bel gallo, e de belli pollami. Però se lei non sapesse cosi ben fare: io per cortesia le voglio insegnare, aspettando però anch'io qualche ouetto doppo Pasca, ò qualche pollastrelli al Santo Martino, in guiderdone delle mie fatiche, e stenti.

Bisogno dunque sia procacciare voua fresche, che habbino però da otto dì, nate da gallina calcata dal gallo; perche fra questi otto dì la virtù del quaglio del gallo si difunde per tutto l vouo, belle, e di gallina di buona razza, & atte al couare; Per che non tutte le galline son buone a ciò. Le galline

gio-

giouani, come di vn'anno di due, io le veggo più atte a far voua, che al couare. Volendo dunque vna buona chioccia, conuienti torre gallina vecchia, che più fiate habbi couato, e fatto tal arte.

Perche si come tutte le donne san far figliuoli: ma non tutte sanno alleuargli: hor cosi tutte le galline san fare voua: ma non tutte le sanno couare, ò couate non sanno nutricare.

Ma le donne, che più volte han figliato, sanno ancora meglio alleuare, & nutricare i lor teneri bambini.

Cosi auiene alla pratica, e vecchia gallina, che sà bene couare, & graßamente nutrire, & alleuare i suoi polcini.

Si che conchiudo dicendo che la gallina di tre anni sarà atta, e perfetta per couare.

Auertendoti che la gallina di sprone grosso, lungo, & acuto, come quello del gallo, non si deue far couare; perche romperà l'uoua. L'uoua lunghe saran pollastrelle: ma i rotondi saran galletti.

Tempo da metter in couo.

OGni cosa ha il suo tempo, e stagione, disse quel Sauio, e bene, però anco v'è il prefisso tempo, di far couar queste benedette Galline.

Per tutto Marzo, fino per tutto Settembre, sarà buon mettere a couare: ma nō prima, ne doppo: Anzi è cōmun parere, che dopò mezo Giugno, quel

couo

cono non riesca, nõ essendo quei pollastri molto grati, non potendo lor crescere, come quei primi.

In Lombardia questi ultimi, diconsi migliaruoli.

Horsù, accommoda l'uoua in vn bel nido largo, netto, e di bianca paglia: siano dett'uoua fresche, dico che habbino almeno 8. dì l'uouo fresco non è buono, perche la virtù del seme del gallo non l'hà ben tocco.

D'estate couarà in 18. giorni: ma d'Inuerno in 25. hæc Aristotil. de animalibus, lib. 6. cap 2.

Belle razze di gallina dal gallo calcato, in numero dispari: quaudo fa più freddo, mettegli in manco numero d'uoua, come di Marzo, Aprile, Settembre, &c.

Mettele 17. uoua, ò 19. ò 21. ò 23. e non più mai, & ciò ne mesi caldi.

E questa couatura durrà vent'vn giorno.

Tengasi la gallina sù l'uoua più che si può: dandogli mangiare, e bere accosto al nido, acciò che l'uoua non si raffreddino, e dianseli qualche cosa di buono da beccare.

E mettasi a couo fatta la Luna nuoua, sino appresso alla quintadecima, perche i polcini nascerãno, a Luna nuoua, e crescente, e cresceran più presto.

Sia il nido remoto dall'altri nidi, acciò l'altre galline, non diano noia alla povera chioccia. Detto nido sia tenuto netto.

E sarà bene riuoltart quell'uoua del couo, almene

no per due uolte, a fine che tutti quei polcini sentino quel calore, e naschino bene, e suni.

Auertimenti intorno alla chioccia.

Avertissi, che la chioccia habbi la scaletta appoggio al suo nido: perche non essendoui, uolando sù per annidarsi, facilmente romperà l'uoua, Et uscendo alle uolte la chioccia per un poco, presto la Massara gli dia d'occhio à quell'uoua, accommodandole, se fussero incommode: acciò che equalmente sentino il materno calore, e prendino l'anima.

Et essendouene qual'uno rotto, bisogna leuarlo.

Si mette in couo a Luna crescente, da 10. fino a 15. perche schiueran anco a Luna crescente.

Sarà ben scriuere il giorno che fu misso il couo, ò mandarlo bene a memoria per sapere giusto il tempo, quando i pulcini doùran nascere; per potergli aiutare, come anco s'aiutano le parturienti donne.

Perche a i 19. ò 20. giorni, essendo l'uouo sano, potrassi rompere vn poco, acciò possi più ageuolmente il polcino vscire.

E questo fassi per la durezza del guscio, che alle uolte talmente resta duro, che il polcino non lo può rompere.

Nell'uouo couato diece giorni v'è dentro tutto'l corpo formato, dice Arist.

Passato

Passato vent'un dì, se polcini non saran nati, nõ v'è più speranza.

Però sarà bene gettar quell'voua, acciò la povera chioccia non vi stia più sù, ad indebolirsi, senza speranza niuna: e sarà bene mettere a couo tre, ò quattro galline in vn medesimo giorno; poche se tutte nõ reuscirãno, potrãsi mettere tutte quell'voua sotto d'vna chioccia, ò due, delle più vecchie nell'arte, che non sapran discernere i suoi figli dall'altri.

Auertendoti di non leuar via i polcini ad vno, ad vno, schinati, che saranno: ma lasciagli per doi giorni, sotto la gallina, senza mangiare, in tãto tutti gli altri nasceranno: quell'vltim'voua sperale se son buone rompe il guscio, se cattiue, gettale, e leua la chioccia, con polcini, e dagli miglio da mangiare, ò micoline di pane bianco, & buone grana alla madre.

Ma a polcini leuati dal nido, fagli questa medicina: metteli tutti in vn criuelletto, sotto de cui farai vn poco di fumo, abbruscianda ò pulleggio, ò mentastro, ò rosmarino, e tal profumo odoroso sanarà quei polcini, da vna certa flegma, ò piuuida, che gli offende, e trauaglia, e fatto tal profumo p quel giorno, nõ gli dar da mãgiare: ma tiengli al caldo, sotto la chioccia; poi il prossimo vegnente giorno, dagli bene da mangiare, come ho detto, o trito cascio molle, o farina d'orzo, o foglie de porri, trite, e cotte: questo gli diffende dalla pipita, o catarro: ma poco per volta, perche mangiarebbo-

no

no tanto, che poi non potrebbono smaltire.

Così per tre giorni, si terranno, sobrij nella corbella, con la sua madre rinchiusi: tenganſi però in loco, che non patiſchino ne troppo caldo, ne troppo freddo.

Passato i tre giorni mettegli con la madre nel gabbione, rinchiusi per quindeci giorni, col suo bisogneuole cibo, di cose leggieri.

Là oue prenderan forze: poi potran vscire, & andar per il cortile.

E per non impedir tante galline, ò chioccie, potrai mettere dietro ad vna gallina trenta polcini, quell'altre c'han couato, si metteranno in ordine, per far dell'voua.

Sappi di più, che se la chioccia fusse troppo girandolata, e vagabonda, volando, ò saltando sù gl'alberi, e fossi, e che i polcini non la ponno seguitare.

Sarà bene non lasciar vscire la chioccia dal cortile, sino ad vn mese.

E t'auertisco, che se i pulcini mangierāno male, e beueranno acqua torbida, facilmente gli verrà la pipita, sù la cima della lingua; ilche è una pellicola morticina, che deui rimediare leuandola con l'vnghia, pian piano, poi metterui sù vn poco di ceneri, ò vn poco di aglio pisto, bagnato nell'oglio, ò riempirgli la gola di orina d'huomo, cosa ottima.

Quādo i polcini haurā da vn mese, cauagli quelle piumette, brutte di sterco, c'han sotto la coda, e dentro dalli cascio, acciò che indurrendo non gli

ſerraſſero il poſtico; e non potendo lor cacare, come auuiene, piglia vna penna d'oca ben liſcia vnta, e fagli vn criſtiere.

Se hauranno aſſai pidocchi, ò piccioui, lauagli in acqua in cui ſon cotti lupini.

Se tu vnoi voua d'Inuerno, non laſciar patir fame, ne freddo alle galline, e dagli mangiare ſcemola calda con foglie, ò ſemi d'ortiche ſecche.

Se vuoi conſeruar l'voua d'Inuerno, ſerbale nella paglia, e d'Eſtate freſche, mettele nella cruſca. Queſto dicono i miei antichi Libri.

Ritruouo però, che in vna cantina ſana, & aſciutta, vi ſi conſeruano dentro molto ben l'voua.

Altro modo per hauer aſſai polcini, ſenza gallina, che gli coua.

QVeſto è vn ſecreto naturale, per certo molto curioſo, e forſi che te ne riderai, e mi dirai eſſere ciò impoſſibile, hauer polcini ſenza chioccia.

Horsù fa coſi.

Piglia voua freſche, e belle, di otto giorni nate in circa, e ben ſperate, in cui ſia il quaglio del gallo; fa vn gran nido nel forno, caldo honeſtamente: ma nō infuocato, riempilo d'voua, & coprili con ſterco de pollara, e qualche penne, leggiermente però, e tieni tal forno, ò ſtuffa, caldo con molta auertenza, che non ſi raffredda affatto, perche i polcini morrebbo-

no

Digitized by Google

no di freddo: ne sia troppo caldo; perche cocerebbono: & alle volte bisogna riuoltar dett' vona, e gionto il vigesimo giorno, rompi vn poco l'voua, acciò i polcini possino vscire.

Ouero piglia vn canestro pieno de voua, e mettilo nel forno caldo honestamente, e sopra potrai porui sù panni caldi.

Ouero d'Estate, tiengli al Sole, però non troppo caldo, e la notte nel forno, e ti riuscirà; perche haurai assai pulcini senza couare di gallina, mediante tal calore naturale, ò artificiato.

Ouero, metti l'voua nel letame caldo nel mezo, & asciutto, o in qualche vaso, che sempre sia caldo cio insegna Arist. lib. de Animalibus.

Ma come s'alleuaranno tanti polcini senza chioccia? Ecco il facile rimedio.

Piglia vn bel cappone, grasso, giouane, e sano: pelalo tutto sotto la pancia dal mezo indietro; poi cõ ortiche pungenti, pungilo assai, assai: poi stà per doi giorni à dargli mangiare; poi fagli vna zuppa di vino buono, è fagliela mangiar tutta, e dagli bere di quel vino sin tanto che sia imbriaco, e stordito: e questo stia cosi per tre giorni sempre con zuppa, e vino: poi mettilo in luoco oscuro per quei tre giorni, e che non vegga lume.

Passato tre giorni, metti vn pulcino c'habbia da dieci giorni col detto cappone in luoco chiaro, à cui fra due giorni gli pigliarà tãt'amore à quel polcino che lo nutrirà, chiamarà, scaldarà, e cose tali degne

di gran merauiglia: e due giorni dopò questo mettegli sotto da vinticinque polcini, che vedrai cose belle, e mai gli abbandonerà, sino che non siano grossi, come galline.

E così haurai i polli couati, e nutriti senza chioccia, natì senza calore naturale materno. Credo però che il couar della gallina, sia meglio, manco fastidio, & più sicuro.

Del Gallo, sù'l cortile della tua villa.

PErche il Gallo è l'horologio della villa, quale pare, che la somma prouideuza di Dio l'habbi creato, acciò che desta gli huomini la notte per tẽpo, e gli inuiti all'opere.

E per certo questo animale necessario nel cortile: perche esso presente, predice la mutatione de tempi, risueglia il contadino, come che lo chiami leuati sù alle facende, e non dormir più: e mancando il Gallo, molte volte il contadino manca di leuarsi à far molte opere.

Il Gallo è come vn vigilãte soldato, guardiano, & sentinella del tuo cortile; grida nell'ariuo de forestieri: diffende le sue galline, gli procaccia da mangiare, le conduce à pascoli buoni, raspando ritrouato il grano, o spica glie ne fa più che parte.

L'altrui galline non le vole nel suo cortile: ama molto le sue moglieri, e più ama le più grasse. Combatte co'l becco, e conspironi, in lor diffesa, e fatto vin-

vincitore, canta alla strangolata.

Nel più profondo silentio notturno, fatta la sua digestione, con l'ale si scuote, e forse si batte: poi infallibilmente, & altamente canta: oue il buõ Massaro tosto si leua sù à dar da mangiar alle sue bestiole, e le donne ancora si leuano à far l'opere sue feminili.

Canta il Gallo, più alto di notte, che di giorno; per meglio destare il laßo lauoratore, che si desti, vesti, eschi in campagna, ad adoperare; i viandanti à caminare; i mercanti à caualcare, e preparare le loro merci; i condutieri al carreggiare; i studenti à studiare; i Religiosi ad Orare, & ogni vno, ad ogni arte sua.

Nota che vn bel Gallo debbe hauer tal qualitati, e fattezze.

Lußurioso, rosso, vermiglio, ò prugnuolo.

E le galline stan bene del medesimo colore.

Sia di mediocre statura, habbi gran capo, bella cresta, e sia alta, e non piegata, crespa, e non piana: vermiglia, e tonda, coronato Re, ò sia di color sanguigno. Gli occhi rouani, ò neri: il becco grosso, curto, e ben piegato. L'orecchie grande, e candidißime.

La barba bifulcata, e lunga, alto di collo, con variate piume, come oro splendente, e giù dal collo pendenti, il petto largo, e di più colori macchiato. L'ali lunghe, le coscie grande, con gambe robuste: manõ troppo lũghe, i piedi larghi, e cõ sperони bẽ armati, habbi bella, e lũga coda, tãt'alta, cõ doi giusti ordini

Digitized by Google

de penne appartate, e pendenti cime, ritorte, che quasi gli tocchino il capo.

Non sia il gallo nano, perche faran strepito, e manca assai nel montare.

Sia il gallo innamorato delle galline, ardito, intrepido, & animoso per affrontarsi con più nocciui animali, così vn sol simile gallo, bastarà per 25. galline, & per più.

Quest'è ornamento d'vn cortile dico, come brauo cortigiano, con altre penne, come sgherro, e gran brauo, con quella gran barba, e sproni à piedi da caualieri, coronato da Imperatore, combattendo, & guerreggiando, come geloso contro di chi gli fa ruota alle sue si dilette spose.

Basta, che'l gallo vegga vn'Agosto compito, & vn poco dell'altro, poi tira.

Scielta de pollami nel Cortile.

PAssata l'Estate, e giunto l'Autunno, faccisi la scielta de tutta la pollaria, che è sul cortile: eleggendo, e cauando le più belle galline, e migliori, pollastri, con il più bel gallo.

E quelle più vecchie galline, quelle bianche, zoppe, di brutta piuma, mal andate, nebbiate, e sgratiate; si vēdino, o si māgino, così si scemarà il numero.

La gallina come passa tre anni leuala, e quelle, che non couano, e quelle che mangiano le voua: che cantano in galleso, che non dormono à casa, e che

non

non fanno le uoua à casa, lieuale tutte.

Così smorberai il curtile, auanzarai le spese, e farai de quattrini.

D'Inuerno, pasce la pollaria, non facendo oua cõ vinaccie, appressandosi il Febraro, dagli qualche buona mõdiglia, perche farã voua, e couerã anco.

Modo di far i capponi in più modi.

QVando i polli lasciaranno la chioccia, & i galletti cominciaranno ad innamorarsi, cantare, e combattere, allhora s'accosta il tempo di castrarli, e capponarli. Sappi, che solo questo volatile si castra per essere troppo lussurioso: e se castrato non fusse, mai s'ingrassarebbe.

Quei galli, c'han grosso il collo, son buoni per capponarli. Sia in tempo di Luna scema, vn giorno prima che si capponino non si gli dia mangiare, ne bere; meglio è corpo vuoto, che à corpo pieno si cappona. Chi castra, habbi la mano sottile, e le dita lũghe e molto ben lauate da fortume: in questo modo; tagliando sotto il culo per trauerso, auuertẽdo, che in luogo de testicoli non gli caui il cuore, o rognoni, o budella, cauati, cuci à refe doppio quel taglio, ponni sù vn poco de ceneri; poi dagli mangiare zuppa, e bere, ancorch'ei nõ uoleße, poi mettegli nel gabbione che per tre giorni non camini, dandogli ben da beccare, e da bere, e che non patisce freddo.

Così quest'animale muta complessione, e natura;

perche leuato i testicoli perde la cresta resta sbarbato, sẽz'ardire, nõ cãta più, ha voce fiacca, e smarrita, non si batte più con l'ali, non dà più mangiare alle galline, non si diffende più: perde le forze, viẽ effeminato, fa perfettamente vfficio di chioccia.

Di più attende à se solo, mangiando assai, e vien grassissimo, e giallo, fa carne assai meglio d'ogni carne, buona per tutti, piace à tutti, & in ogni tempo, e genera ottimo nutrimento nell'huomo.

Si castrano anco cani, porci, gatti, muli, asini, caualli, castroni, becchi, oconi, anitroni à modo di cappoui, sino le galline, e le dõne ancora, e cosi più s'ingrassano, maschi, e femine: alle femine pennate si gli caua l'ouara.

Quei animali, che generano senza voua, hanno testicoli fuori pendenti.

Sappi che è meglio castrar l'animale giouane, che vecchio, perche teme manco, e cresce più.

Poi fra tre giorni, tagliali le barbe, cõ vn forbice, & la cresta con il cortello, acciò che più nõ paia gallo, perche i galli gli darebbono, & l'ammazzarebbono. Quel giorno, che si castra, nõ gli tagliar la barba, perche sentirebbe troppo gran dolore.

Quel gallo è ben castrato, e migliore per ingrassare, che haurà la cresta, e capo polito, ò liuido.

Altri castrano à questo modo, senza taglio, cauandogli i speroni con una tenaglia, poi leuata quel la guscia delli speroni, dà il fuoco bẽbene à quel poco sperone nernoso, sino, che sia equale alla gãba, dico con

con vn ferro affocato cosi i testicoli gli seccaranno in dì 30. Altri gli pelano la schena, iui doue stanno i testicoli, poi con detto ferro gli dà molto bene il fuoco, poi si gli impasta sù vn poco di creta.

Ma altri fan meglio, come anche io l'ho approuato, più, e più volte, nel Regno di Napoli.

Là doue hò imparato questo secreto naturale, e vistone più esperienze.

Dico, che senza quel taglio là di dietro, di sotto si fa il cappone in questo modo.

Pela il gallo su la cima di dietro, ou'è quella birriguilla, che noi diciamo il cizzaculo, ò codrione, come dice il Toscano, e taglialo via, come si netta quando si vuole mangiare, che paiono due faglinoli, e tagliali ben sotto, gentilmente però; poi tosto dagli benbene il fuoco con vn ferretto ben infuocato, e mettegli su vn poco di ceneri; poi cauagli i speroni, & dagli il fuoco benbene à quei speroni carnucci, lascialo andare, che fra 30. giorni, ò poco più, saran desiccati i testicoli, tagliali le barbe, e cresta, come t'hò detto poco di sopra. Ma se il gallo sarà vecchio ci vuol quattro mesi à dissicare i testicoli, e quest'è certo.

Modo d'ingrassare bene i capponi, & le galline giouani, c'han cuato, e presto.

Prima conuiene trascieglier e i più belli, giouani d'un'anno, ò poco meno, che siano ben castrati, massime quando han la cresta palida.

Il

Il Cappone non è mai ben caſtrato, chi nõ gli dà ben in fuoco a ſperoni. Mettegli in gabbina, in parte non troppo chiara, ne fredda, ne troppo calda, ò per terra, con ſotto paglia per paßarui meglio sù: mutata ogni ſera, ò ſu l'aſſe in gabbia: ma ſian netti.

Impaſta farina di meglio con brodo graßo, & quella falla in bocconcini, ò in pallottole, groſſe come faue, e non gli dar bere, ſe non vna volta ogni doi giorni, e poco.

Coſi in quindeci giorni verran gialli, e tondi, ſi che non potranno ſtare nella pelle.

O dagli ſol miglio, e da bere quanto vogliono.

Ouero con tre punti cucigli gl'occhi, e imboccali come vn fanciullino piccino, coſi vedrai che con facilità s'ingraſſaranno, e molto più preſto di quell'altri.

Migliore carne, hanno i capponi ingraſſati nel primo modo, che queſti.

Sappi queſto, che ogni carne d'animal caſtrato, è meglio del non caſtrato. E la graſſa e meglio della magra: e la giouane è meglio della vecchia, il cappone vecchio, e graßo è buono: ma meglio ſarà, e più tenerino il cappone giouane; pur che ſia graſſo, come il vecchio.

Io dirò ben queſto col miglio nelle caßette della gabbia, acqua continua ti farà capponi graſſi, tondi, e pettoruti in 3. ſettimane, e ſarà ottima carne, & ottima ricetta per podagroſi: alle galline biſo-

gna

gna pelargli il capo sotto all'ali, e coscie; perche li sono i pedocchi, e qui sterco, che rompe.

Delle oche, e modo d'ingrassarle.

L'oca, di gran beneficio in villa, haurà la sua appartata stanza dalle galline, larga, e ben chiusa; per ladri, & animali, com'è volpe, donnola, e simile bestie lupine, tutt'i pollari serranssi a ferro, & chiaue, l'oche tue saran al contrario delle galline, però diceſi gallina nera, & oca bianca: dice quel prouerbio Anſer albus. *Saresti mai figliuolo dell'oca bianca? l'oca bianca fà miglior carne da mangiare, più bell'voua da couare, e più bella piuma da vedere, e da vendere, l'oca nerà fà manch'uoua, più brutte penne, è razza d'oca saluatica. Sia l'oca grossa, cosi riusciran i figli.*

L'oca senz'herba, e senz'acqua non frutta molto: eßendo ella animale libidinoſo, che volontieri caualca nell'acque. E animale vtilissimo, che in vn meſe s'ingrassa, dandogli bene da mangiare, pastato di farinaccio di saggina, ò di crusca impastata con acqua calda, stand'essa in luoco stretto, temperato, e remoto. E buona la sua carne fresca, e salata, com'è quella del porco. I Paperi giouani, son eccellenti per mangiare cosi giouanetti. Teste Barthol. Viust.

L'oca ti dà penna, e per scriuer, pelandola al mẽ co due volte ogn'anno, cioè, a Primauera, & all'A

goſto

gosto. E animale di non molta spesa: perche da se si busca il vitto, massime doue sono paludi, acque correnti, e pascoli. Mangia d'ogni verdume, [illegible] sorte di granaccie. Oue non son acque, ne [illegible] da gran danno alle biaue in campagna; per[illegible] ma mangiano il seme, poi l'herba, fino alle [illegible]

Vna sol volta, ch'entrano nell'horto, c[illegible] ogni cosa, guardisi il munilio di grano sù l'[illegible] do non hà guardia l'oca. S'ingozza fino al l[illegible] to che se ne scoppia. Lo sterco suo è vna tempesta al terreno, rẽdendolo sterile per più anni. E ben vero, che l'oca è vigilante fra tutti gli animali; tosto sẽte l'odore dell'huomo, massime di notte, e subito fa mo to gridando. Dicesi Anser. i. senza semenza, doue non hà da pascere qualche prato, non stà bene. Que st'oca è animal vorace p sua natura. L'oca meglio coua le sue voua, che l'altrui. Al più ne couarà 13. ò 15. la gallina da 7. ò 9. pochi più fino à 11. Bisogna auezzarla à far l'uouo nel suo pollaro, tastarla quando hà l'uouo, e portarla nel suo nido. D'Estate l'oca figliarà in 25. giorni: ma d'Inuerno in 30.

Alcun'oca couando, ha tant'amore al suo collo, che morrebbe più tosto di fame, che mai leuarsi fuori del nido: perciò bisogna portargli mangiar, e bere accosto al nido.

Nati i paparini, lasciagli co l'oca chiusi da 12. giorni, con mangiare di buona scemola, fresca, ò rotondo impastato, con minute ortiche, & acqua calda; alle volte qualche lattuche, ò grana di miglio, ò fa-

...nto ſtemperata vn poco: e che il be-
...mai.
...mpo laſciagli vſcire à paſcoli: ma
...giar vn poco, acciò per vna foglia
...pino le gambe per alti foſſi.
...ua l'oca dalla Primauera, ſino al ſoliſticio, là verſo il fine di Giugno.

Tre volte l'anno fanno voua, la prima volta cinque, la ſeconda da 4. e la terza volta 3.

Dicono che vn maſchio baſta per 8. oche.

Vn pollaro d'oche, baſtano 20. i paparini ſtian da loro perche molte volte l'oche li ſtroppiano.

I papari di quattro meſi, ſon buoni da ingraſſare, con paſtoni: più toſto s'ingraßano i giouani, che l'oche vecchie, la polenta è ottima per ingraßargli, ſtando in luoco ſtretto, oſcuro: & aprico.

Alcuni gli cuſciono gli occhi, acciò attendino à nõ guardare: ma à pappare, per meglio ingraſſarle.

Stia ben netto lo ſtabbio dell'oca; perche la bruttezza gli dà gran noia.

A queſto modo al fine dell'anno haurai carne freſca, e ſalata, con la graſſa d'oca ſtrutta per far mineſtre, e roſtice, penne da letto, e per ſcriuere.

Oltre che haurai l'voua per vendere, per couare, e per far frittate.

Auiſandoti che oltre la graſſa dell'oca, che è coſa delicatiſſima: hai ancora il lacchetto di vitella.

Procura dunque d'hauer oche nella tua villa, belle, e groſſe, è bianche.

Per-

[illegible] vendendo hor
[illegible] nar mie, a l'aperta così haurai
[illegible] sempre abbondanza d'acqua di villa.

[illegible] che l'aua de due anni sù fà più
[illegible] buona.

[illegible] mie che han acque assai; son ai
[illegible]

[illegible] l'aua in loro sia molto caldo.

[illegible] l'aua, e ne assai acqua è meglio del
[illegible] l'aua. Le anitre, & anitre, mangiano
[illegible] hanno così lunga il collo, e larga gola, e
[illegible].

Delle anitre.

Le anitre, così dissi, a notando, perche que-
sti animali sempre vorrebbe essere nell'acque,
e per ispatiarsi nell'aua, e piacegli l'acqua torbida,
que' vie pesce con pesta, e molte altre cose è animale
inimico.

Le gran danno quest'acqua torbida alle galli-
ne, alle quali gli fa venire la pipita, e molte volte ac-
cecano.

Sarà bene dunque hauere appresso di casa, vna
gran fossa, che coloreno tutte l'acque piouane, e
quelle bastarebbono l'anitre. Ma questa fossa non
[illegible] la sia scoperta; perche molte fiate da pas-
[illegible] sono fin annegate, e portate via. Con poco si
[illegible] sono. Son chiare: però sarà bene che la fos-
sa

...lontana dalla ...sa del Padrone.

L'animal... ...tile, e buono da māgiare: maſ... ...tto. Fan aſſai penna, aßai ...che. Pelanſi due volte l'an... ..., e quando l'oche. Meglio è dormire sù la penna d'anitra, che ſu quella d'oca. Fan voua aſſai, commode per mangiare, e migliori di quelle dell'oche, e ſua carne ancora. Si ponno far couare alle galline; quando l'anitra coua auertiſſi, che non vadi nell'acqua, perche nel ritorno bagnarà la voua del couo, poi marciranno. Stan bene con l'oche a dormire: ma meglio da loro.

Guarda, che non vadi nella peſchiera; perche mangiarebbe tutto'l peſce.

Gli Anatrini mangiano micol di pane, herbe, tagliate con miglio, e quando ſon più groſſetti, dagli carne, ò pettazzi, ò budella di bue, tagliati minuti, e ſi paſcono anco come s'è detto di ſopra dell'oche.

Della colombara in Villa.

HAbbici ad ogni modo vna colombara nella tua villa: da cui ſe ne caua tanto bene, commodo, & vtile. Questa ti libera da ſpeſe di macello, da piazza, pollaiuoli, ò contadini, e con questa toſto, e bene prouedi ad occorrenti biſogni, e neceſſità.

Euero che la colombara è di molta ſpeſa, e danno al tuo vīcino, tuttauia parmi di molto beneficio, & auan-

goſto. E animale di non molta ſpeſa: perche da ſe ſi buſca il vitto, maſſime doue ſono paludi, acque correnti, e paſcoli. Mangia d'ogni verdume, [illegible] ſorte di granaccie. Oue non ſon acque, ne [illegible] da gran danno alle biaue in campagna; per [illegible] ma mangiano il ſeme, poi l'herba, ſino alle [illegible]

Vna ſol volta, ch'entrano nell'horto, c[illegible] ogni coſa, guardiſi il munilio di grano sù l'[illegible] do non hà guardia l'oca. S'ingozza ſino al l[illegible] to che ſe ne ſcoppia. Lo ſterco ſuo è vna tempeſta al terreno, rẽdendolo ſterile per più anni. E ben vero, che l'oca è vigilante fra tutti gli animali; toſto sẽte l'odore dell'huomo, maſſime di notte, e ſubito fa mo to gridando. Diceſi Anſer. i. ſenza ſemenza, doue non hà da paſcere qualche prato, non ſtà bene. Que ſt'oca è animal vorace p ſua natura. L'oca meglio coua le ſue voua, che l'altrui. Al più ne couarà 13. ò 15. la gallina da 7. ò 9. pochi più ſino à 11. Biſogna auezzarla à far l'uouo nel ſuo pollaro, taſtarla quando hà l'uouo, e portarla nel ſuo nido. D'Eſtate l'oca figliarà in 25. giorni: ma d'Inuerno in 30.

Alcun'oca couando, ha tant'amore al ſuo collo, che morrebbe più toſto di fame, che mai leuarſi fuori del nido: perciò biſogna portargli mangiar, e bere accoſto al nido.

Nati i paparini, laſciagli cò l'oca chiuſi da 12. giorni, con mangiare di buona ſcemola, freſca, ò rotondo impaſtato, con minute ortiche, & acqua cal da; alle volte qualche lattuche, ò grana di miglio, ò fa-

...mento ſtemperata vn poco: e che il be-
... mai.

... mpo laſciagli vſcire à paſcolo: ma
... giar vn poco, acciò per vna foglia
... pino le gambe per alti foſſi.

...ua l'oca dalla Primauera, ſino al ſoliſticio, là verſo il fine di Giugno.

Tre volte l'anno fanno voua, la prima volta cinque, la ſeconda da 4. e la terza volta 3.

Dicono che vn maſchio baſta per 8. oche.

Vn pollaro d'oche, baſtano 20. i paparini ſtian da loro perche molte volte l'oche li ſtroppiano.

I papari di quattro meſi, ſon buoni da ingraſſare, con paſtoni: più toſto s'ingraßano i giouani, che l'oche vecchie, la polenta è ottima per ingraßargli, ſtando in luoco ſtretto, oſcuro: & aprico.

Alcuni gli cuſciono gli occhi, acciò attendino à nõ guardare: ma à pappare, per meglio ingraſſarle.

Stia ben netto lo ſtabbio dell'oca; perche la bruttezza gli dà gran noia.

A queſto modo al fine dell'anno haurai carne freſca, e ſalata, con la graſſa d'oca ſtrutta per far mineſtre, e roſtice, penne da letto, e per ſcriuere.

Oltre che haurai l'voua per vendere, per couare, e per far frittate.

Auiſandoti che oltre la graſſa dell'oca, che è coſa delicatiſſima: hai ancora il lacchetto di vitella.

Procura dunque d'hauer oche nella tua villa, belle, e groſſe, è bianche.

Per-

goſto. E animale di non molta ſpeſa: perche da ſe ſi buſca il vitto, maſſime doue ſono paludi, acque correnti, e paſcoli. Mangia d'ogni verdume, [illegible] ſorte di granaccie. Oue non ſon acque, ne [illegible] da gran danno alle biaue in campagna; pe[illegible] ma mangiano il ſeme, poi l'herba, ſino alle [illegible]

Vna ſol volta, ch'entrano nell'horto, c[illegible] ogni coſa, guardiſi il munilio di grano sù l'[illegible] do non hà guardia l'oca. S'ingozza ſino al l[illegible] to che ſe ne ſcoppia. Lo ſterco ſuo è vna tempeſta al terreno, rẽdendolo ſterile per più anni. E ben vero, che l'oca è vigilante fra tutti gli animali; toſto sẽte l'odore dell'huomo, maſſime di notte, e ſubito fa mo to gridando. Diceſi Anſer. i. ſenza ſemenza, doue non hà da paſcere qualche prato, non ſtà bene. Que ſt'oca è animal vorace p ſua natura. L'oca meglio coua le ſue voua, che l'altrui. Al più ne couarà 13. ò 15. la gallina da 7. ò 9. pochi più ſino à 11. Biſogna auezzarla à far l'uouo nel ſuo pollaro, taſtarla quando hà l'uouo, e portarla nel ſuo nido. D'Eſtate l'oca figliarà in 25. giorni: ma d'Inuerno in 30.

Alcun'oca couando, ha tant'amore al ſuo collo, che morrebbe più toſto di fame, che mai leuarſi fuori del nido: perciò biſogna portargli mangiar, e bere accoſto al nido.

Nati i paparini, laſciagli co l'oca chiuſi da 12. giorni, con mangiare di buona ſcemola, freſca, ò rotondo impaſtato, con minute ortiche, & acqua calda; alle volte qualche lattuche, ò grana di miglio, ò fa-

...mento ſtemperata vn poco: e che il be-
... mai.
... mpo laſcia gli vſcire à paſcolo: ma
... igiar vn poco, acciò per vna foglia
... pino le gambe per alti foſſi.
... ua l'oca dalla Primauera, ſino al ſolſtitio, là
verſo il fine di Giugno.
Tre volte l'anno fanno voua, la prima volta
cinque, la ſeconda da 4. e la terza volta 3.
Dicono che vn maſchio baſta per 8. oche.
Vn pollaro d'oche, baſtano 20. i paparini ſtian
da loro perche molte volte l'oche li ſtroppiano.
I papari di quattro meſi, ſon buoni da ingraſſa-
re, con paſtoni: più toſto s'ingraßano i giouani, che
l'oche vecchie, la polenta è ottima per ingraßar-
gli, ſtando in luoco ſtretto, oſcuro: & aprico.
Alcuni gli cuſciono gli occhi, acciò attendino à
nõ guardare: ma à pappare, per meglio ingraſſarle.
Stia ben netto lo ſtabbio dell'oca; perche la brut
tezza gli dà gran noia.
A queſto modo al fine dell'anno haurai carne
freſca, e ſalata, con la graſſa d'oca ſtrutta per far
mineſtre, e roſtice, penne da letto, e per ſcriuere.
Oltre che haurai l'voua per vendere, per coua-
re, e per far frittate.
Auiſandoti che oltre la graſſa dell'oca, che è co
ſa delicatiſſima: hai ancora il lacchetto di vitella.
Procura dunque d'hauer oche nella tua villa,
belle, e groſſe, è bianche.

Per-

goſto. E animale di non molta ſpeſa: perche da ſe ſi buſca il vitto, maſſime doue ſono paludi, acque correnti, e paſcoli. Mangia d'ogni verdume, [illegible] ſorte di granaccie. Oue non ſon acque, ne [illegible] da gran danno alle biaue in campagna; per [illegible] ma mangiano il ſeme, poi l'herba, ſino alle [illegible]

Vna ſol volta, ch'entrano nell'horto, c[illegible] ogni coſa, guardiſi il munilio di grano sù l'[illegible] do non hà guardia l'oca. S'ingozza ſino al l[illegible] to che ſe ne ſcoppia. Lo ſterco ſuo è vna tempeſta al terreno, rẽdendolo ſterile per più anni. E ben vero, che l'oca è vigilante fra tutti gli animali; toſto sẽte l'odore dell'huomo, maſſime di notte, e ſubito fa mo to gridando. Diceſi Anſer. i. ſenza ſemenza, doue non hà da paſcere qualche prato, non ſtà bene. Que ſt'oca è animal vorace p ſua natura. L'oca meglio coua le ſue voua, che l'altrui. Al più ne couarà 13. ò 15. la gallina da 7. ò 9. pochi più ſino à 11. Biſogna auezzarla à far l'uouo nel ſuo pollaro, taſtarla quando hà l'uouo, e portarla nel ſuo nido. D'Eſtate l'oca figliarà in 25. giorni: ma d'Inuerno in 30.

Alcun'oca couando, ha tant'amore al ſuo collo, che morrebbe più toſto di fame, che mai leuarſi fuori del nido: perciò biſogna portargli mangiar, e bere accoſto al nido.

Nati i paparini, laſciagli cò l'oca chiuſi da 12. giorni, con mangiare di buona ſcemola, freſca, ò rotondo impaſtato, con minute ortiche, & acqua cal da; alle volte qualche lattuche, ò grana di miglio, ò fa-

...mento ſtemperata vn poco: e che il be-
...mai.

...mpo laſciagli vſcire à paſcolo: ma
...igiar vn poco, acciò per vna foglia
...pino le gambe per alti foſſi.

...ua l'oca dalla Primauera, ſino al ſoliſtitio, là verſo il fine di Giugno.

Tre volte l'anno fanno voua, la prima volta cinque, la ſeconda da 4. e la terza volta 3.

Dicono che vn maſchio baſta per 8. oche.

Vn pollaro d'oche, baſtano 20. i paparini ſtian da loro perche molte volte l'oche li ſtroppiano.

I papari di quattro meſi, ſon buoni da ingraſſare, con paſtoni: più toſto s'ingraſſano i giouani, che l'oche vecchie, la polenta è ottima per ingraſſargli, ſtando in luoco ſtretto, oſcuro: & aprico.

Alcuni gli cuſciono gli occhi, acciò attendino à nõ guardare: ma à pappare, per meglio ingraſſarle.

Stia ben netto lo ſtabbio dell'oca; perche la bruttezza gli dà gran noia.

A queſto modo al fine dell'anno haurai carne freſca, e ſalata, con la graſſa d'oca ſtrutta per far mineſtre, e roſtice, penne da letto, e per ſcriuere.

Oltre che haurai l'voua per vendere, per couare, e per far frittate.

Auiſandoti che oltre la graſſa dell'oca, che è coſa delicatiſſima: hai ancora il lacchetto di vitella.

Procura dunque d'hauer oche nella tua villa, belle, e groſſe, è bianche.

Per-

goſto. E animale di non molta ſpeſa: perche da ſe ſi buſca il vitto, maſſime doue ſono paludi, acque correnti, e paſcoli. Mangia d'ogni verdume, [illegible] ſorte di granaccie. Oue non ſon acque, ne [illegible] da gran danno alle biaue in campagna; per [illegible] ma mangiano il ſeme, poi l'herba, ſino alle [illegible]

Vna ſol volta, ch'entrano nell'horto, c[illegible] ogni coſa, guardiſi il munilio di grano sù l'[illegible] do non hà guardia l'oca. S'ingozza ſino all [illegible] to che ſe ne ſcoppia. Lo ſterco ſuo è vna tempeſta al terreno, rẽdendolo ſterile per più anni. E ben vero, che l'oca è vigilante fra tutti gli animali; toſto sẽte l'odore dell'huomo, maſſime di notte, e ſubito fa mo to gridando. Diceſi Anſer. i. ſenza ſemenza, doue non hà da paſcere qualche prato, non ſtà bene. Que ſt'oca è animal vorace p ſua natura. L'oca meglio coua le ſue voua, che l'altrui. Al più ne couarà 13. ò 15. la gallina da 7. ò 9. pochi più ſino à 11. Biſogna auezzarla à far l'uouo nel ſuo pollaro, taſtarla quando hà l'uouo, e portarla nel ſuo nido. D'Eſtate l'oca figliarà in 25. giorni: ma d'Inuerno in 30.

Alcun'oca couando, ha tant'amore al ſuo collo, che morrebbe più toſto di fame, che mai leuarſi fuori del nido: perciò biſogna portargli mangiar, e bere accoſto al nido.

Nati i paparini, laſciagli cò l'oca chiuſi da 12. giorni, con mangiare di buona ſcemola, freſca, ò rotondo impaſtato, con minute ortiche, & acqua calda; alle volte qualche lattuche, ò grana di miglio, ò fa-

Digitized by Google

scriua, ogni cento ſtemperata vn poco: e che il be-
re ... mai.

... tempo laſciagli vſcire à paſcolo: ma
... giar vn poco, acciò per vna foglia
... pino le gambe per alti foſſi.

... ua l'oca dalla Primauera, ſino al ſolſtitio, là verſo il fine di Giugno.

Tre volte l'anno fanno voua, la prima volta cinque, la ſeconda da 4. e la terza volta 3.

Dicono che vn maſchio baſta per 8. oche.

Vn pollaro d'oche, baſtano 20. i paparini ſtian da loro perche molte volte l'oche li ſtroppiano.

I papari di quattro meſi, ſon buoni da ingraſſare, con paſtoni: più toſto s'ingraßano i giouani, che l'oche vecchie, la polenta è ottima per ingraßargli, ſtando in luoco ſtretto, oſcuro: & aprico.

Alcuni gli cuſciono gli occhi, acciò attendino à nõ guardare: ma à pappare, per meglio ingraſſarle.

Stia ben netto lo ſtabbio dell'oca; perche la bruttezza gli dà gran noia.

A queſto modo al fine dell'anno haurai carne freſca, e ſalata, con la graſſa d'oca ſtrutta per far mineſtre, e roſtice, penne da letto, e per ſcriuere.

Oltre che haurai l'voua per vendere, per couare, e per far frittate.

Auiſandoti che oltre la graſſa dell'oca, che è coſa delicatiſſima: hai ancora il lacchetto di vitella.

Procura dunque d'hauer oche nella tua villa, belle, e groſſe, è bianche.

Per-

Perche potrai far danari ancora vendendo hor voua, hor pena, & hor oche, ò Papari: cosi haurai con tal danari da prouedere a bisogni di villa.

Auisandoti che l'oca da due anni in sù fà più voua, e più atte al couo.

E l'oua nate da oche che han acqua assai; son migliore per couare.

Vuol couar l'oca in loco non molto caldo.

La piuma dell'oca, c'ha assai acqua, è meglio dell'asciutta, e più netta. L'oche, & anitre, mangiano assai; perche han cosi lungo il collo, e larga gola, e petto.

Delle anitre.

L'Anitre, cosi diseesi, a natando, perche quest'animale sempre vorrebbe essere nell'acque, è più aquatile dell'oca, e piacegli l'acqua torbida, oue vi pasce con peste, e molte altre cose è animale ludoso.

Dà gran danno quest'acqua torbida alle galline, che gli fà venire la pipita, e molte volte acciecano.

Sarà bene dunque hauere appresso di casa, vna gran fossa, oue caleranno tutte l'acque piouane, e quiui si tratterranno l'anitre. Ma questa fossa non sia su la stradamaestra; perche molte fiate da passaggieri son amazzate, e portate via. Con poco si nutricano. Son chiarlere; perciò sarà bene che la fos-

sa

ſa del Padrone.

E animale [illegible] tile, e buono da māgiare: maſ[illegible]tto. Fan aſſai penna, aßai [illegible] che. Pelanſi due volte l'an[illegible], e quando l'oche. Meglio è dormire sù la penna d'anitra, che ſu quella d'oca. Fan voua aſſai, commode per mangiare, e migliori di quelle dell'oche, e ſua carne ancora. Si ponno far couare alle galline; quando l'anitra coua auertiſſi, che non vadi nell'acqua, perche nel ritorno bagnarà la voua del couo, poi marciranno. Stan bene con l'oche a dormire: ma meglio da loro.

Guarda, che non vadi nella peſchiera; perche mangiarebbe tutto'l peſce.

Gli Anatrini mangiano micol di pane, herbe, tagliate con miglio, e quando ſon più groſſetti, dagli carne, ò pettazzi, ò budella di bue, tagliati minuti, e ſi paſcono anco come s'è detto di ſopra dell'oche.

Della colombara in Villa.

HAbbici ad ogni modo vna colombara nella tua villa: da cui ſe ne caua tanto bene, commodo, & vtile. Queſta ti libera da ſpeſe di macello, da piazza, pollaiuoli, ò contadini, e con queſta toſto, e bene prouedi ad occorrenti biſogni, e neceſſità.

Euero che la colombara è di molta ſpeſa, e danno al tuo vicino, tuttauia parmi di molto beneficio, & auan-

Digitized by Google

auantaggio; Perche è di gran danno al vicino; per ciò ciascheduno non può far colombara: è di vtile potendo pascere i colombi sù la sua villa.

Fonda dunque la tua colombara in villa murata, e stabilita in buona calce, bella, e biãca, e liscia acciò che gli animalucci non v'entrino. Sia non molto alta, acciochè non sia così facilmente vista da passaggieri, soldati, vccellatori, balestrieri, &c. e così i colombi più commodamente vi volaranno sù, falla di tre stanze, la terrena pe'l pigionante, quella di mezo per granaro, e quella di sopra per colombi, per tanto rumore, non stà bene il padrone c'habiti nella colombara.

Piacemi la colombara in loco così vn poco eminente, non però molto lontana dalla stanza del Padrone: Ma sì bene lontana da strepito, e strade, appresso all'acque correnti, à campagne culte; à fine che colombi non si scostino troppo, così saranno più sicuri, vogliono però alcuni, che l'acqua corrente sia appresso alla colombara vn solvolo ò due; acciò con quella poca distanza, il colombo riscaldi l'acqua nel gozzo per dar bere à piccioni.

Altri vogliono, che l'acqua sia più lontana: perche arriuando i colombi dal fiume, non raffreddano l'uoua con i piedi molli, e bagnati.

Sia piantata in sito, nè freddo, nè caldo, che l'uscio, fenestre, e luserone, risguardino verso Mezogiorno, d'Inuerno, e che dentro, e fuori la muraglia sia liscia ta più volte dal vn patiente muratore e quel-

e quelle creppature ſian ben rimboccate, dico più, e più volte, e rimbottcati, perche in ciò ſi compiace molto il colombo.

Habbi la tua colombara d'ogn'intorno vn bel cornigione de quarelli ben cotti, largo almeno vn p.mo, quindi piglieran il volo, e ſtaran a merizo, ſecondo i tempi.

Vi ſia il ballatore, ò feneſtrella verſo il Mezodì, & quelle feneſtre ſi poſſino chiudere, & aprire, ſtādo da baſſo, con l'arte d'vna funes ella, la ſera, e maſſime acciò gl'vccellacci non vi entrino.

Sia l'aſta di detta colombara lontana da gl'altri edificij, dico dal mezo in sù, che animali non vi poſſino ſaltare ſu'l tetto, ò ſu'l cornigione, ò sù le feneſtre. Sù quattro canti ſiano le lamine liſcie, ben commeße nella muraglia.

Sianui colombi dipinti, perche incitano i natura li ad habitarui più volontieri.

Le paſſare noioſe dan danno alle colombare.

Sia ben coperta, & ogn'anno ricoperta, ò reuiſta almeno; ſotto de coppi ſia ottimamente intauellata, e bē murata, dico de mattoni fregni, perche quell'odore, polue, e ſterco colombino, rode i mattoni, e ſe ſon mal cotti, i colombi li beccano, e mangiano.

Fagli i ſuoi nidi, ò de mattoni, ò de vimini, vedi l'altre vicine, come ſtanno: maſtia netta la colombara, altrimente ſei ſpedito, d'Inuerno volte aſſai: ma più d'Eſtate, come ſcriſſe quel Poeta.

Lieua lo ſterco; lieua i piliccioni.

Dalli beccar, e caua assai piccioni
E se così non fai, ò gocciolone.
Quindi già mai non cauerai piccio..
Oltre la nettezza, dagli ben mangiare d..
no; perche non si ponno nutrire in campag..
Vadisi sù la colombara con scala da mano.
La baltresca del solaio non sia mai aperta.
Non fidar a tutti la chiaue della colombara; perche non gli ritrouerai il tuo conto.
Fà che sù la corte almeno vi sia acqua, essendo lontano il fiume, acciò non patischino sete.
Il mangiare de colombi, metteto vicino al muro, perche non sporchano tanto, come nel mezo; Veccia, miglio, loglio, mondiglia, e vinaccinoli, son suo vero pasto.
Piacemi colombi d'ogni colore: ma non quei biãchi, che troppo di lontano son scoperti da vccelli.
Quei colombi rustici, piccini, leuagli, e fà razza de quei bastardoni, che pur fanno da 7. ò 8. volte l'anno, e se ne cuoci vno, compare bene nel piatto, & per vedere sono, di molto prezzo, hauendo cura, che quei bei piccioni s'accoppiano fra loro, perche faranno più, che se s'vnissero con strani. Son di 3. sorti, saluatici, domestici e mitti.
I piccioni tristi, e brutti, lieuali, vẽdeli, ò mãgiali.
Che la serua, ò la padrona ancora sappino dar mangiare a piccioni di gabbia per ingrassarli, dico col cornetto.
E se vuoi boni piccioni, quando son grassotti, caũagli

Digitized by Google

uagli quei vāni, ò 4. pēne maestre, onde fra 8. giorni haurai cosa eletta; perche più s'ingrassarāno i piccioni sotto le lor madri, che col cornetto, ò gabbia: alcuni gli rompe le gabbie, che presto se gli saldano, non ponno però volar via, e vengono drudi.

La tua colombara sarà ottima, tenendola netta, sicura dalli vccellacci, e bē da mangiare: oltra le sopradette grane, fagli il pastone col comino, farina d'orzo, cō vn poco di miele misto, aletta molto i colombi: e fumigare anco la colombara con saluia, incenso, gineuro, rosmarino, &c. fan venir assai colombi: si come i mali odori gli fanno andar via.

E bene andar māco che si può sù la colōbara, & quindi spedirsene quāto prima, e con poco strepito.

Ma come si darà principio de piccioni, ò colombi ad vna nuoua colombara? Fa cosi; piglia 15. ò 20 para di belli piccioni, e di bella sorte, costino à sua posta. Fà questo buon principio, cōprane in più luochi; perche gl'haurai più belli, e di bel colore: ma nō bianchi, e che non sappino ancora ben beccare; cosi se fusse d'Aprile, e facesse vn poco freddo, fagli intepedire l'acqua, e due uolte il giorno dali mangiare, seguitando cosi sino che da loro beccaranno: lasciāuisi sempre qualche granette. Il colombo partorisse da ogni tempo dell'anno, s'è in luoco aprico, e che habbi ben da mangiare, 2. uoua per parto. Il piccione a Primauera è meglio, che nell'Autunno, l'Estate non vogliono tanto per mangiare. Quando vedrai, che da loro cominciano a mangiare, e bere

cauagli qualche penne maestre, acciò non si fug-
ghino via; così si tratterranno [illegible]
se in colombara, oue in tanto [illegible]
fettione, onde poi volando via, [illegible]
all'albergo vecchio, e solito, hauendo [illegible]
recchiato qualche cosa di buono da mangiare, [illegible]
haurai la colombara ben inuiata. E sappi che tali piccioni debbon'esser nati la verso il fine di Marzo.

Volendo far grossa, e numerosa colombara, non ti vinca la gola, ne l'auaritia: ma lascia andare tutti quei nuoui colombini, nati dal Maggio, per insino a tutt'Agosto; gl'altr'anni poi, che la colombara sarà inuiata, fà quel che ti pare, sarà sempre bene quei, che vengono nel mese di Giugno tempo grasso, lasciargli volar via, e questo per mantenimento, & accrescimento di detta colombara.

Nota q̃sto, che nel mese d'Aprile, e di Maggio, bisogna dar mangiar assai bene a piccioni: perche all'hora fan l'voua, & han sotto i pippioncelli, & in campagna non v'è che ruspare, ne beccare.

Poi per manco spesa di Decembre, Gennaio, Febraro, e mezo Marzo, le graspe dell'vua, con suoi granelli, ò qualche saggina, ò altre granaccie, bastaranno per trattenergli: perciò stan bene quelle vinaccie, fatt'i vini, ammucchiarle, quiui sotto qual che tettuccio, oue si tratteran i colombi tutt'Inuerno, e bastarebbono in parte calda, e che il Sole gli toccasse, oue stan volontieri i colombi, e se fussero coperte di neue, scuoprile.

S'hai

S'hai commodità in villa, habbici qualche colombi domestici, massime quando è buon mercato la veccia: vero è, che son tediosi, e sporchi, nondimeno non s'ha carne senz'ossa.

Tien gran conto dello sterco di colombo, perche gli poco opera assai.

DELLA CANTINA, OVERO Caneua in villa.

Et che si contenga intorno ò quella.

L'Affatticarsi per impouerire, è cosa da sciocco. Che varrebbe piantar viti, con tant'altre spese in alleuarle, acconciarle, vendemiarle, e poi non hauere da gouernare il vino? Perciò conuiene necessariamente in villa, che tu habbi vna cantina, gouerno sicuro di tutto'l vino, e tuo, e del Massaro tuo.

Il pouero Massaro non hauendo cantina, lascia quel suo vino in libertà, si che l'Anno seguente, quando fa buon bere, non ha più vino, e conuiengli bere de l'acqua.

Facciasi dunque vna commoda, e sicura cantina in villa, dentro del cortile, non verso Mezodì, oue il vino si guasta, ò s'infortisce: ma verso niun'hora, ò verso sera, in luoco sano, fresco, netto, lontano da ogni fetore, forno, bagno, ò stalla; ī essa nō vi si metta

Digitized by Google

cosa puzzolente, come aglio, olio che così il vino patirebbe molto. E verso sera, donde vengono venti a facenoli al vino.

Se la facessi sotterranea, guarda fiumi, ò sortimi; perche tal humidità fà marcir non solo le botte, ma il vino ancora: falla dunque asciutta in volta, astricata, con fenestre, che s'incontrino a darsi esalamento, siano le fenestre con sicure ferrate, & uscio buono, con grosso ferro, e simil chiaue, e questo per sicurezza del vino, e della casa ancora; perche voi sapete che molte volte i ladri entrano a rubare per le fenestre di cantina.

Sia lontana ancora da strepiti, oue si sparcano legne grosse; perche indi ne nasce quel tremolo sino nel vino, che poi facilmente s'infracida, e corrompe. Stà bene la cantina buia, alquanto; acciò ch'il caldo non v'entra si facilmente, ne tant'aria, inimica del vino, così d'Estate beuesi più fresco, e d'Inuerno manco freddo.

Sia sempre serrata a chiaue, & di sopra, ò fuori di cantina, vi sia qualche grossa beuanda per la famiglia.

Euadisi manco che si può in cantina.

E le botte tenganssi nette dentro, e fuori, fatte le traffiche de vini, al San Martino, ò ad altro suo tempo opportuno.

De

De cani, per guardia del tuo cortile in villa.

Dou'è maggior pericolo, iui prouedesi con più cautelle. Il Castellano, che dubita di tradimenti, ò de ladri, mette più guardie, e sentinelle: e mancādo le guardie; perderebbe ciò c'ha al mōdo.

In villa sono molti pericoli; perciò conuien prouedere di sentinelle per lo tuo cortile. Non basta la sentinella diurna, che è la tua, per vedere, e custodire la tua villa: ma fà di bisogno anco la notturna: il che mancando quel beneficio, che tù farai di giorno, ti sarà disfatto di notte, perciò quì vuole buona sentinella.

Questo sarà vn buon cane, ò più, cioè, due. Se vno sarà amalato, l'altro seruirà, ò s'andarà col carro alla città, l'altro seruirà su'l cortile, per guardia, q̄sto sarà fidata scorta, vede com' Argo; sente come Lupo; corre come Lepre; fiuta come Corbo; morde come Serpe; e come disperato in tormenti, ad alta voce grida, più di notte, che di giorno, ad ogni minimo strepito, di chi và, viene, ò passa, dico fino a quei propriì di sua famiglia. Meritamente il buon cane mastino, dicesi dormi sicuro, e fedel sentinella.

Dice Arist. che la cagna porta 60. giorni, vn più, ò vn meno. Nascono ciechi, per 12. giorni, s'impregnano dopo'l parto sei mesi. Cinque giorni auanti il parto, ha apparecchiato il latte, nelle poccie.

Di sei, ò sette mesi cominciano ad [illegible] ba, pisciando.

Ne partorisse fino à 15. e 20. ai[illegible] no i denti se non quei doi camini lu[illegible] mese, al dente bianco si conosce l'età a[illegible] chio l'hà nero.

Dicesi cane a, canendo, non senti la notte belle mattinate egli ti fà baiando.

Conosce il Padrone, non solo vedendolo: ma solum vdendolo, anzi al fiato conosce lo vestigio, ò traccia del Padrone, e conosce il suo nome.

Vent'anni Vlisse stette in guerra, quando ritornò il suo cane lo riconobbe, e carezzò, lo custodisse giorno, e notte con tutto l'hauer suo. Combatte contro Lupi, e contro d'ogn'inimico, del suo cortile.

E bisognando si fà amazzare per lo Padrone suo; dal cui battuto non se ne và.

Quest'è sentinella si fedele, che non si può corrompere per modo niuno. E quanto più gli altri dormono, esso veglia.

E come la presenza del Padrone fà fruttar la villa; così la presenza del cane conserua i fruti, e fatiche del suo Padrone, e del contadino sollecito, e diligente ancora.

Siano detti cani, non da lepre, ne da quaglia: ma mastini proprij; perche quelli lasciano il cortile in abbandono, e seguono le saluaticine: anzi che suiano anco i mastini, quai da loro stansi di cõtinuo su il cortile, questo mastino di darone, sia corpulento,

non

per meglio poter correre dietro à
forte, superbo, brauoso, e graue nel
sta al cortile, l'assalta tosto, hab
di, occhi neri, naso concolorato,
e, o rosse, denti acuti, capo lungo, petto lar
nbra lunghe, braccia sode, gambe assai gros-
chinchi diritti, piedi larghi, dita ben disposte,
vnghie curue, e la spini diritta fino alla coda grossa,
e curta, di color rosso, e nero; perche di notte è man
co visto dall'inimico.

Ma per le pecore bianco: aspetto di Leone, grosso
collo, con vna gran bocca, circonspetto, e non teme-
rario.

Sia dico il canemastino de occhi seueri, non lu-
singheuole, che guardi di mal occhio, fino l'istessi
serui di casa sua.

E che contra stranieri sempre sia furibondo, più
tosto sia prudente, che temerario; e che non abbaia
alla Luna, non mouendosi senza sospettione, & se
quare, tali conuien auezzarli.

E quanto più sarà graue, tanto più fermerassi su
il cortile, e meglio farà l'ufficio suo.

Il cane del Pastore sarà bianco, non nero, ne va
rio; acciò la notte il Pastore, e le pecore ancora le
conoschino dal Lupo.

Perche se fusse iero, alle volte il Pastore in tem
po di bruna, ferirebbe il cane in cambio del Lupo.

E non sia molto corpulento: acciò meglio possi ca
minare tutto il dì con le pecore; per loro guardia:

Et

Et habbi al collo quel ferro, come chiodi, corame groſso; perche offeſa quella parte del cane, il reſto è ſpedito: potendoſi l'altre parti medicare, e q̃lla nò.

Piacemi che di giorno almeno vno ſtia legato in parte che non vegga il cortile, ne che v'entra: perche poi ſciolto la notte, rieſce più feroce. E' gli ben mangiare; perche guadagna il viuere per quattro, altrimenti abbandonerà il tuo cortile. Non s'vniſca maſchio, e femina, ſe nō han l'anno, i primaruoli gettali via, perciò ſi dice, primo porco, & vltimo cane. Sino à noue anni generano. Doi meſi, e doi dì porta la cagna. Non ſcorrino i cagnolini, ſino à ſei meſi, poi di giorno tuezzali alla catena, il latte materno gli rende miglior ingegno dell'altro. Se manca il latte daglibrodo, pan bagnato, e latte ſino à quattro meſi.

Il ſuo nome ſia curto, e non più di due ſillabe, da piccini ſe gli metta il ſuo nome; perche più preſto, e meglio l'intende. E' bene caſtrar la coda al cane, quando hà quaranta giorni, che ſon quei vermetti nella coda, coſi non creſce tanto la coda, e non diuiene rabbioſo. Và bene ſu'l cortile vn cagnolino, come di natura teatioſo, deſta il groſſo: e più ſenton due, che vno.

Hò detto doi meſi, e doi giorni porta la cagna; q̃ ha figliato, gettagli più della meade, perche quanto meno ſaranno, più belli, e miglori diuerranno.

E bene ne laſciv na femina, p razza, oltre che la femina è meglio del maſchio, p lo cortile da villa.

Se-

ditij di buon cane sotto la cagna, ql-
apre gli occhi, quello, che vien à
l'altri, quelli, che sō d'vn sol colore;
entirato l'orecchie, & men grida, ò
. E quello, che à pochi fa carezze, diasegli
rere oßa da piccini, perche gli fan meglio aprir,
& accrescere la bocca, fortificano i denti, e fansi
più fieri. Eda piccini faccinsi combattere insieme,
perche fansi più viuaci: ma nō troppo; perche quel-
lo, che perde vien poi codardo.

Non si gli dia troppo mangiare: ma à bastanza,
come pane d'orzo, ò carne: ma scorticata, due vol-
te il giorno tagliasegli la punta della coda, che non
arrabbiaranno, per natura: ma si bene per qualche
sinistro accidente.

Se le mosche gli mangiano l'orecchie, bagnale
con sucodi malanno de nocci. Se al cane sarà dato
la noce mattella, ò tossico, presto tagliali l'orecchie
dal mezo in sù, meza la coda, e vn'vnghia del pie-
de sinistro, cosi salassato, subito sarà liberato.

De gatti.

COme non è casa che non v'habbi topo; cosi nō
v'è casa, che nō habbi bisogno, nō solo di cane:
ma anco di gatto, trinca de topi, & à bēche cani, e
gatti siano naturali nimici, con tutto ciò, nō è villa
formata quella, oue nō è cane, e gatto. Questo sarà
per la destruttion de topi, che tanta noia, e tāto dā
no portano alle case; poiche da p.utto si ficcano, ro
dono, māgiano, e consumano, e son intanto numero

che

che ho letto, una femina topa, hauer ĩ vn sol parto fatto 120. topi, hor pẽsa tù se vi voglion de' gatti.

Dice Arist. che la gatta è tanto lasciua, che inuita il gatto, e l'alletta, e costringe, & lo batte se non la monta. Fà gattini assai, come la cagna, alle volte mangia il suo parto.

E buon il gatto sino à sei anni, dopò non vale si pasce di lucertole, credendosi che sian pesci, attende alla caccia de volatili, serpi, e leporini, il gatto rosso è ghiotto, il bianco non vole il nero, soriano, e d'altri colori si mordon mortalmente.

Si medica la sua morsura con vino, e stopa cosi le gata, pascilo mediocremente, perche per fame non caccia: ma per suo diporto.

Meglio sarà tener i gattini della prima anniata, generati di Gennaio, perche prima che venghino i pulci, già sono grossetti.

Quanto men si toccano, e si tengono più saluatici, è meglio, & attendono più alla caccia de topi, là per stalla, legnara, solari, &c.

Procura dunque hauer almeno vn par de gatti, vn maschio, & vna femina per razza, e di buona razza, di pelo di color di biscia, griso, ò soriano, nõ mai bianco, ne rosso; perche non vagliono.

Pascegli commodamente, acciò non si partino mai da tua casa, per andar à mangiare pe'l vicinato, ilche è vergogna, e danno: ma tenendone cura, ti sarà honore, & vtile. A gatti, e cani si castrano le loro code per vn certo vermicello noioso.

Della

Peschiera in villa.

eschiere, del pesce, e del pesca-
, e di diporto: Sia ò con reti, ha-

Le peschiere già anco appresso Romani, furono in gran stima, e prezzo, con lor gran spese.

Sino ad Augusto Imperatore soleua con proprie mani pescare, con lesca, & amizzuolo.

Neronc Imperatore, e tant'altri, oltre che da queste peschiere gran prouento ne deriua.

Fa dunque in tua villa vna peschiera, bella proportionata alla villa, & alle tue forze.

Sia appresso al tuo giardino, s'è possibile, e che si possa vedere stando alle senestre per spasso, e più sicurezza: oltre che per tuo viuere seruirà, e per la tua fameglia: onde ti sarà anco come vn macello, dispensa, e grassa cucina.

Fondala in qualche luoco zerbido, così diuerra fruttuoso.

Se la terra cauata sarà creta, fanne matoni, se grassa gettala per la villa, e seruirà per letame.

Se'l cauo sarà gerruto, ti conuerrà murare la peschiera, dico sotto, e d'intorno, e ti costarà cara.

Vero è, che la ghierra ti seruirà per far buona strada, ò fondare qualche muraglia in ghierrone.

Vuole più lunga, che larga, perche si possa cõ mã cofatica fondare da dieci braccia, buõ fõdo, acqua

conti-

continoua, e buon'acqua, ò di fonte, ò fiume entrando da vna parte, e vscendo dall'altra, per piccini buchi di ferrata.

L'acqua fetida nuoce à pesci, e la troppo fredda.

Se l'acqua è buona, il pesce partorisse fra vn mese.

Ogni pesce erit solum, *cõ la sua medesima specie.*

Pasconsi di fango, herba, ò radici, quelli di mare son migliori di quelli di fiume: Et il pesce di fiume, è meglio di quello de peschiera, e quel de peschiera, è meglio di quello de fopponi paludosi.

Stà bene la peschiera, che sia battuta dall'aria, e vento Aquilonare, tenendo quel uento più sana l'acqua col moto, & per consequente il pesce, è migliore assai.

I pesci campano poco; perche sempre han gl'occhi aperti, e veggono manco di notte, che di giorno, ogni sorte di pesce presto nasce, e presto s'ingrossa, non fa nido nel suo parto: ma l'acqua è lor nido, e nel lor parto non sentono grauezza veruna: ma l'acqua buona gli serue nel parto, dopò, e nell'accrescimento con molta facilità, e fecondità.

Si che l'acqua buona è madre de pesci, partorisce di Marzo, Aprile, e Maggio.

Auuertisti ben far la peschiera in parte, che non ti possa esser rotta da qualche parte; perche in vna sol notte, ti torranno l'acqua col pesce insieme.

E vuol esser fatta à scarpa, per la libbia.

E nel mezo della peschiera fagli vn fondo pozzone, refugio pe'l pesce nel gran freddo, e nel gran caldo,

ruinãdo le ſpõde ſouente con pali, ò mura.

na populare la peſchiera, & abbondantiar
i noſtrani d'ogni ſorte.

que torbidi de fiumi ſon buone, & anco
non già ne giorni canicolari.

peſce è buon mercato di Maggio,
quando và in amore, gettane in abbondanza dentro, che toſto s'ingroſſerà.

Se ti pare nettala ogni quattr'anni mondala: Ma il M. Gabbiano noſtro gran peſcatore, dice che la ſua, non la netta mai, e ſempre è feconda, e ricca, vero è che ella è grandiſſima.

Quanto la peſchiera è più ſpatioſa, tanto meglio ſi gode il peſce; perche non s'auede d'eſſer imprigionato; perciò guizza più contento, e lieto.

Starà bene intorno vna folta ſiepe ſpinoſa, per ladri.

Mangiano i peſci d'ogni ſorte di minucciole della tauola.

Quanto più ſarà alta l'acqua nella peſchiera, tanto più freſco ſtaran i peſci nel fondo, in tempo eſtiuo, e d'Inuerno manco temeran il freddo: è vero, che con più difficoltà ſi peſcarà; perche il peſce và all'ingiù.

Per la poc'aqua d'Inuerno: e d'Eſtate, il peſce muore di freddo, e di caldo.

Moroni non ſtan bene intorno à peſchiera, per il frutto che marciſſe, e fa cattiua l'acqua.

Vn palmo di leppa nel fondo è la graſſa del peſce.

Eſca

Esca da prendere il pesce.

DAgli Spelta cotta, che tutti verranno à galla. Ouero poleata secca, ò lumache in pezzuolini, o posta cõ coccle impastate col vino buono, ò sãgue di vitella, che per dieci giorni sia stato riposto in vn'olla, ouero cõ l'amo postoui sù il vermicello.

Del Giardino in villa.

ENtrand'io nel nostro Giardino in villa d'Albiano, che con mie proprie mani hò inestato, e piantato: prima d'entrare nel Terrestre Paradiso, tirato da quella sì piaceuole, e grata vista, da cui ne rimango tutto ricreato, vedendo, e gustando quei sì dilettenoli, e gustosi frutti.

Meritamente in lingua Persica, il giardino dicesi Paradiso; perciò fa che tu lo pianti, vicino alla casa del Padrone, che d'appresso si scorga, così sarà men dannificato.

Sia largo, e lungo, secondo la proportione delle forze tue, e della villa tua.

Se'l terreno sarà debole, non ti dia noia; perche le foglie presto te l'ingraßaranno, con appresso vn poco di letame, e nõ sia in luoco baßo, paludoso, ne ombroso: ma più tosto in poggietto, con bella prospettiua di mezo giorno; non sia però lungo le strade maestre, come troppo soggetto à passaggieri.

Pian-

cacco 30. braccia l'una pianta dal-
i pomi; certe sorti di peri, non tan-
lli, che non fan troppo cesta, ò gob-
ia siepe uiua d'ogn'intorno, cõ il suo
largo da quattro braccia, e fondo al-
to però a scarpa.

eno s'è buono, gettalo per lo nuouo giardino, acciò s'appiana alquanto.

Sia la siepe con qualche frutti per dentro: ma non troppo fitti o spessi.

Le buche nel giardino per metterui gli inesti, siã state fatte sei mesi auanti, che tu pianti; pianta al fine di Febraro, in tempo asciutto, e che le piante nõ habbino patito sotto lo spino bianco; da un braccio poi to sala bene egualmente, sopra terra da quattro dita, i spini sian lontani l'uno dall'altro, quattro dita, e non più, e tienla netta la siepe dall'herbacci, cõ mani, e zappetta.

Sopra quei spini bianchi, potrai inestarui sopra nespoli di bella sorte, nell'istessa siepe ui stan per dentro molto bene qualche peri, & pom i, saluatichi di buona sorte, perche portano ancor loro abbondanza, fino a gl'animali.

Alcuni uogliono per siepe una muraglia, ilche molto mi quadra; perche i frutti si ponno meglio assicurare dalle mani de ladri da capestro.

Auertisci, che piantando i frutti starà bene metter un pero, poi un pomo, o prugna, perche starã più da largo, e cõ più aria. Sian zappati almeno una uol

ta l'anno, dandogli vn poco di letame, ò poluere, di strada, ò nuouo terreno di rouaio. Cosi haurai spasso con vtile, cogliendo assai frutte per vso, e per vendere. Ma sappi, che i frutti si colgono, volendoli conseruare, à Luna scema, cioè, vecchia, come sarebbe à dire da 18. fino à 28.

Ogni sorte di pianta, piantala à Luna crescente, i suoi frutti colti, à Luna vecchia si manterran tutto l'anno, colti però à mano, maturi con prina, e ben asciutti trascelt'i sani, da gli insani, e bacati; riposti in luoco doue non sia aria ne vento, è bene anco, che non siano troppo maturi; perche tëdono più facilmente alla corrottione.

Ma per conseruar bone frutte, & vua mettila in vna botte cõ paglia, poi frutte, poi paglia, poi vua, poi paglia, e seguita cosi fino ch'è piena, poi coprila ben da ogni parte, che la quaresima haurai frutte nobilissime. Ma la botte sia in loco asciutto.

Ouero piglia vua matura, nera, besegana, e rossara, grapelli non troppo grossi, e d'vua chiara, ben asciutta, mettila sù la paglia, ò tauole, cosi durarà fino à quaresima, anco dura fino à Pasca. Cosa rara per certo sarà; massime di quest'vue, che paiono le più triste, pure si mantengono più di molt'altre vue. La diola di collina durarà assai.

Nel giardino, ò fuori, nel mese di Natale è buono per piantare ogni sorte di frutte, ò pianta; pur che il tempo sia asciutto, e non troppo freddo.

Al fin però di Febraro, parmi ottima stagione

per

ni sorte di pianta.

Sappi, che ogn'anno bisogna mondare le piante, quei rami vecchi, e superflui, à questo modo la meglio si manterrà, farà più frutti, più belli, più saporiti. Sia però in tempo dolce, e taglia bene: auertendo non intaccare gli de rami grossi siano non piani: ma d'Asino, perche l'acqua scorre presto, e pianta.

Quando l'albero fiorisce, non gli dar punto fastidio con ferro, perche la pianta si sdegna, e molte uolte se ne muore; è bene leuar da dosso quelle ragnatelle, ò tclarine, ò formiche, e tenire la pianta netta, più che si può, e suelta, e se non s'ingrossa à tuo modo, al Marzo, dagli da 3. tagli per lungo, vedrai, che crescerà a tuo modo, e quando troppo frutta, non ti paia strano d'inrarire vn poco, sbatterne giù, crolando quei rami, e leuandogli con mani quei frutti più tristi: cosi i rami non si romperanno, i remanenti frutti verran più belli, e l'anno prossimo vegnente sarà più copiosi de frutti. Non facendo cosi auuerrà tutto l'opposito.

La siepe del giardino falla doppia, & ogni quattr'anni ne taglierai vna cosi, sempre il giardino sarà chiuso, con l'altra, & ti reuscirà proprio, come vn terrestre Paradiso.

Essendoui belle sorti di frutti, i fruttaruoli t'insegnarãno qual frutta sarà meglio p metter, & innestare nel tuo giardino, però cõsegliati cõ essi loro.

Digitized by Google

Dell'horto in villa.

LA villa senz'horto, è come un corpo senza cuore, o capo sẽz'occhi. E più necessario l'horto in villa, che'l giardino. L'horto è di molto fastidio: ma non di molta spesa; è di molto beneficio alla fameglia; è detto horto ab hortis; *perche dall'horto ne nascono mill'herbe, mille beni, e cibi humani, l'horto è come la mezena del porco, che si gli fà in corso dieci volte il giorno, e più; perciò tiensi la madre di famiglia da poco, non hauendo l'horto ben ordinato, e pieno.*

Sia prima all'aria in buon fondo, e ben chiuso per pericolo d'alcuni villani, c'han il diauolo à dosso, che gli rompa il collo: perche uogliono mangiar uerze all'altrui spese, zucche, agli, e frutta.

Al Marzo sia lauorato, e si semina ogni sorte di cose, ben coltiuato, e letamato, curato, e zappato, e neto però dicesi horto; perche bisogna ortarlo, e frequẽtarlo, e q̃sto sarà vfficio delle donne, hauer cura.

Lauorato, e seminato che sarà, da gli huomini tocca adacquarlo, e chiudere ben la siepe.

A tramontana mi piace l'horto, dou'è poi ombra, mettegli persemolo, bietole, salatine, e cauoli all'aria del sole: sia accosto alla casa; perche diece volte di giorno si gli và, fallo grande a proportione della villa, e fameglia tua.

Sia lontano dall'aia per la poluere, e pulla, che cõsuma l'hortaglia; vuole l'horto in luoco più tosto

basso,

basso, & humido, che arido, e che facilmente si possa adacquare.

Non essendoui appresso fumicello per inaffiarlo, bastara bene vn pozzo appresso, o nell'horto, o vi sia qualche pozzone, per acque piouane, che seruirà molto.

E in quest'horto metteui d'ogni sorte d'herbami, come bietola, in grosso terreno, seminata, & anco trapiantata, zucche lunghe, e tonde, per minestre, torte, e padella, anco le zucche tonde si spontano, perche non lussuriano tanto, e fruttano più.

Semina ogni sfferi, o carotte, in terreno buono, e s'adacquano, vā nno troppo spessi, e tengonsi netti.

Semina cicorea, qnella vuol buō terreno, stia net ta: e non cimandola, la radice verrà grossa, come il tuo ditto grosso, mettila verso l'ombra dell'horto.

Rauanelli, e ramolacci, finocchio, lattuca, carchioffi, c cardi mettine giù; piāta, medico per medicina, saluia, e ramerino, lauāda, rose, ricola, herba stella, &c. Semina borragine, accetosa, e fra l'altre cose, persemolo si vtile, cipolle non manchino, & agli, triaca da villa, con porri, melloni, e cucumeri, rape al suo tempo, frutto ottimo crudo, cotto, et per composta; dura assai, questo frutto, sotterrato.

La rapa frutta il campo, più della saggina, lino, & veccia.

Seminaui la prima pioggia d'Agosto i tuoi spinacci herba gratissima ad ogni mēsa. Cosi cō tal puisione d'horto, la tua fameglia starà grassa, e morbida per

Digitized by Google

che ad ogni tuo biſogno iui fai grato rico[illegible] di a giornali biſogni di villa; queſt'hor[illegible] villa, per peſchiera, per macello, e peſca[illegible] tendoti di corre al ſuo tempo i funghi, ſa[illegible] ſeruali; perche ti giouaran aßai con p[illegible]

Coſi conſeruando frutta di giardino [illegible] l'horto, con noci, & vua: tu a queſto m[illegible] le, ſei vno Rè della tua villa, hauẽdo in[illegible] pane, vino, la vacchetta ſalata, col por[illegible] mi, che ſei molto felice, e beato, viuena[illegible] more del Signore, e buona cura della tua villa. Ma nota queſto per ſeminar l'horto in tempo opportuno.

Tempo per ſeminare, e piantar l'horto.

GEnnaro, ſemina faue, e rouioni domeſtici di meſe in meſe in villa.

Febraro, ſemina d'ogni ſorte di faue, rouioneverze di ogni ſorte, pori, ſpinacci, lattuchine, finocchio.

La cicoria ſeminata di queſto meſe farà la ſemenza; pure ſeminane vn poco, e ſalatine di ogni ſorte gentili.

Marzo, ſemina le verze bianche, carugole, rauanelli, perſemolo, capucci noſtrani, ſi piantano i capucci di Genoua a Santa Maria di Marzo, zucche lunghe di ogni ſorte, meloni, cucumeri, e cardi.

Aprile, pure puoi ſeminare, tutto quello c'hò detto di Marzo.

Maggio

Maggio semina biade, che per quell'anno non fa ran semenze, e cicorea, ramolacci, indiui a gnifferi, zucche tonde per far le torte d'Inuerno.

Giugno, seminasi ācora gnifferi, dico al principio del mese, e si piātano le uerze biāche p l'Inuerno.

Luglio, semina rape, ramolacci, & ance indiuia, e verze.

Agosto, semina le cipolle, vn poco di spinacci temporiti, pianta i porri, e passato Sā Bartolomeo, semina le verze inuernenghe, per i rouai le cipolline, e spinacci.

Settembre, semina spinacci per la futura Quaresima, indiuia, e lattuchine.

Ottobre, semina rouioni, e faue.

Pianta cepolle inuernenghe; le cipolle bauere, lattuchine, e piantarle nelli rouai.

Nouembre semina rouioni, faue, e qualche spinacci, che verran tardi.

I porri, rauanelli, ramolacci, zucche, e meloni, rapes'adacquano; i cucumeri si castrano, come si fan i meloni.

Auertisci a questo.

Fà che tù raccogli d'ogni sorte di seme d'horto al suo tempo debito, acciò che l'horto tuo sia seminato bene, & al suo tempo opportuno, e piantato; perche chi non semina non raccoglie, e chi mangia la semenza caca il pagliaro.

De buoi per lauorar la tua villa.

Fabricata la casa in villa, con tutti gli agi, ò commodi, che dicemmo di sopra, bisogno fia comprare i buoi per lauorarla, e ben coltiuarla, ò sia per mano di garzone, ò di Massaro.

Fra tutti gli animali di villa, il bue è più nobile, e tiene il primo luoco.

Perciò dicesi Bos *in Latino, cioè, bosco, ò selua, che contiene pastura per ogn'uno.*

Bosco in Greco ci mostra in Latino pascolo, come che il bue con il suo lauoratore pasce ogn'uno.

Per lauorare in Italia il bue, è più degno animale di tutti.

Perciò i Greci chiamano il Toro Italos.

Appo loro era in tanta stima, che a chi ammazzaua vn bue gli tagliauano il capo.

Hoggidì nel Regno di Napoli, nõ si può ammazzare vn bue, che in cambio suo non dia vn grosso vitello d'vn'anno.

Quest'animale è forte, gagliardo, piaceuole, vtile per lauorare; poi s'ingrassa, e viẽ ottimo cibo del l'huomo; del suo cuoio se ne calza, e veste; del sterco s'ingrassa il terreno; delle intestine si fa trippe; dell'ossa manechi de coltelli; del pelo se ne riempiono le selle, ò fansene coperte.

Sino delle lor corna, fansene calzatori, e petteni.

Degno, & vtile animale è questo, però bisogna;

che

che compri i buoi per la coltura villesca, compragli là al Natale, non a mezo Estate, così gl'haurai a prezzo più facile.

Siano giouani, non troppo grassi; perche gli compri per lauorare, e molte volte sotto quella grassezza v'è nascosto molti difetti.

Comprali da conoscenti, appresso alla tua villa, s'è possibile, e che gli habbi veduti lauorare, e pascere, auezzi all'aria tua, acqua tua, e pascoli tuoi.

Perche comprando incognito, e da gente incognica, starai sempre pensoso, & ambiguo.

Sian di luoco magro, e di gran fatica, di gente pouera, douc non nascono fieni: perche nelle tue mani miglioreranno. Dopò il lor lauoro sian ben stropicciati, e spiccagli la polue della schiena; con lo spruzzo di vino nelle nari per rinfrescargli, poi pascergli, poi col fischio allettargli al bere.

Habbino queste fattezze, a maniere, ò segni.

Prima siano giouani, nō molto in carne, d'honesta grādezza, non troppo grossi, ne troppo piccini, di cō pite, e quadrate mēbra; di corpo saldo, che honestamente tema, quando si pungono; con l'orecchie grāde, e pelose, cō muscoli rileuati, col fronte largo, & crespo, gl'occhi, e le labra siā grosse, e nere, di corna salde, e forti, e nere, fatte a meza luna, & non così ritorte, ò zuche, col muso grosso, e le nari all'insù, il capo curto, gambe curte, neruose, e salde, come colonne. La coppa lunga, borbida, e carnosa, cō pelle pēdēte sotto la golla, fino alle ginocchia, alto di fian

co,

co, petto largo, corpo non picciolo, largo ne ſcagnel li; eleuato nel codale, ſchiena piena; piedi ben mazzuccati, con l'vnghie curte, e zatte, coda lunga, e piena di ſete, col pelo ſpeſo, e nel tocco, molle, di color roßo, ò vermiglio, e che ſia amoreuole nel toccarlo, maneggiarlo, e doperarlo.

E ſe il bue non haueſſe tutte queſte ſi degne qualitadi, perche è difficile, per nō dirti impoſſibile: fà però che n'habbi più che ſi può, ò qualch'una delle più importanti, a queſto modo ſtarà bene la tua villa a Buoi. Ma fagli buona prouiſione di mangiare, e di Biſolco buono, ben paſciuto, e meglio pagato: è queſto di grand'importanza, coſi ſarai ben ſeruito, e ſe alle volte nò, conuerrà c'habbi patienza.

Aſcoltami non impreſtar mai queſti buoi ad altri, dico mai; e ſe pure fuſſi ſforzato, come auien'alle volte, fà che tu ſij ſempre con eſſi loro. Non ti curare di carreggiare; perche queſto ſarà la rouina del carro, de buoi, della tua villa, del Maſſaro, e del Padrone: e credilo a me: perche fides, eſt adhibenda, experto ſeni in arte.

De vitelli per alleuare al ſeruitio di villa.

PEr fuggir ſi gran ſpeſe in buoi, e per hauer ſempre buoi giouani, ogn'anno compra almeno quattro vitelli. Coſi fra poco, ogn'anno haurai da vendere, vn paio di belli manzoni. Dopò Paſca ſi com-

comprano, ve n'è assai, e buon mercato, e l'herba è in ordine per pascerli; siano almeno di doi mesi, bē formati, di bel pelo, come t'hò detto del bue, e di bella vita, e razza; vedi sua madre s'è bella, bisogna attendergli con herbetta, fieno minuto, foglie, & vn poco di sale: con dargli bere a tempi suoi, che sian ben accompagnati di qualità, e quantità, toccagli spesso in tutta la vita, così verranno ageuoli, e domestici. Poi d'vn'anno fagli castrare; perche fan più bella coglia, e piscieran più grosso, e più presto, & se fussero castrati più picini, in tempo ne freddo, ne caldo, & in quel mentre attendigli bene perche quel che nel taglio han patito sia a Luna vecchia; perche guariranno più tosto, & fà che più nō vadino sotto le madri: perche patirebbono troppo.

Che stiano netti, talvolta, che il letame nō gli faceße marcire l'vnghie, massime quelle di dietro. Poi guariti lasci agli gire a pascoli fra loro soli, oue statini vn pezzo, dagli poi bere. In quei gran caldi mettigli all'ombra, oue non son tante mosche. La sera dagli herbetta, fieno minuto, ò crusca, il fieno poco per volta.

Così alla mangiatora, fregagli tutta la vita, per fargli piaceuoli, leuagli sù i piedi, toccagli le gambe, la borsa alle volte fattegli mangiar in mano, auezzali al mangiar pane, e zuppa, lasciali andar per tutto, massime con buoi, che arano, così in tempo di domarli sarà facil cosa.

Del

Digitized by Google

Del domare i manzetti.

Giunta l'età di tre anni, domali, e non prima; perche son troppo atti a guastarsi, e non habbino più di quattro anni; perche son poi troppo duri bestiali, & superbi al maneggiarli, che sian pari, accompagnati: & il maggiore alla destra, per rispetto del solco.

Domandoli, non sia ne troppo freddo, ne troppo fango, ne manco pioua.

Il giogo sia leggieri, che non offenda ne il collo, ne la gola, mettegli nel mezo de quattro buoi al carro, ò da loro toccagli vn sol timoncello, & vno gli vadi innanzi, per vna campagna.

Dopò attacca vn'altra volta qualche cosetta di più, come vn cioccarello, e ciò duri per vn'hora il giorno, accrescendo sempre il peso.

Finalmente mettegli innanzi a buoi del carro: ma auanti ve ne sia vn'altro paro: ma non gli pugnere mai, basta solo toccargli con la vimine senza punzuolo, pian piano, non gridando: ma con amorevolezza pungendogli; facilmente si farebbono vitiosi, ò tirando calci, qual vitio sempre terrebbono.

Il suo viaggio non sia molto longo, dogli ben mā giare, e bere, e sc oro son bestie, tu sij huomo, habbi giuditio, e dopra l'intelletto, anzi quendo son al carro, toccali, e carezzali, come con vn pilucco di fieno, vn boccon di pane, ò quattro grana di sale, ò fregarli

garli la schiena, e la sera dopò l'hauer loro ben cenato, fagli buon letto, così posaranno, e ruminando ripiglieran forze.

E caso che nel detto modo non gli potessi domare, per loro troppo ferocità, legagli quei giouenchi ad vn palo curti sì, che non si possino mouere, oue stiano vn dì, & vna notte, senza mangiare: vedrai, che quella lor fierezza cessarà.

Poi piglia il più bestiale, e furioso, e giungelo cõ vn bue vecchio, di sua grandezza, e fagli arare in moßo terreno, cioè, in coltura.

Così vedrai quel detto; A boue maiori discret arare minor.

E se arando si gettaße per terra, ò nel solco, legagli iui i piedi, e fallo star vn giorno, & vna notte senza mangiare, che da se verragli voglia leuarsi, e mai più colcarsi.

Bisogna però sempre accarezzarlo, con parole con mani, e fra tanto bisogna guardarsi da suoi calci, e corna acute.

Sarà bene ancora domare queste bestie, che lauorino, e tirino hor dalla man destra, hor dalla sinistra, perche auiene molte volte il bisogno tale, & essendo così auezzi, facilmente lauoreranno a quella parte che sarà di bisogno.

Delle vache in villa.

LA vacca anch'ella addimandasi Bos, *i pascoli non solo il bue, ci pasce: ma anco la vacca, anzi*

anzi più la vacca del bue ci pasce ; perche oltre il beneficio, che dal bue ne cauiamo, cauiamo q̃sto di più dalla vacca, dirà, che anch'ella lauora, fa anco latte, e vitella, cibo nobilissimo, & in abbondanza.

Adunque fa che su la tua villa, v'habbi vacche, c'habbino queste qualità.

Grande, lunga, grossa pancia, giouane di tre anni, pregna, fronte largo, occhi neri, e spatiosi: belle corna fatte a luna, nere, e liscie: orecchie pelose, mascelle ristrette: la giogara, e coda larga.

L'Vnghie piccole curte, e pari, e le gambe similmente e l'altre parte, si rassembrino al maschio.

Più tosto habbi patito, che troppo morbida comprale da parte oue habbino copia di fieno, ne d'herbe: perche facilmente nelle tue mani starà in migliorare, con tuo bon fieno, e pascoli, con acque più tosto piouane, e quiete, che di fiume.

A denti si conoscono le vache, di chi età sono, alle corna, quanti nodi v'hanno, tant'anni hanno.

Fà c'habbi la testa allegra, e curta, belle, e gran tette, e lunghe, di pelo molle, curto, rosso, ò alquanto oscuro con peli crespi sotto i ginocchi curti, & il piede nero alquanto.

Dice il Filosofo, che la vacca s'impregna con vn sol colpo del Toro, e se non piglia quel colpo lascia passare 20. giorni.

De due anni s'impregna, porta 9. mesi, il x. figlia, di rado partorisce gemelli, figlia fin che campa, s'è ben pasciuta, campa fino a 20. anni, e più.

Ogn'an-

Digitized by Google

Ogn'anno fa la traſcielta del Branco: leua le vecchie, l'inferme, le ſterili, ò che hanno ſe non vn tetto bono: vendele, e rimettele in vitelle, e giouentù ſana, bella, e fattrice, e coſi queſto ti ſarà come vn copioſo ſeminario.

Del toro.

COme la legna non abbruſcia ſenza fuoco, coſi nè la vacca s'impregna ſenza Toro, perciò neceſſariamente nelle tue vacche ci vuole vn Toro, ò più ſecondo il numero delle vacche.

Vuole il Toro al cõtrario della vacca, cioè, graſſo, per eſſer più atto al concetto.

Nel meſe d'Aprile, & di Maggio, ſia ben paſciuto, per eſſer tempo di doperare la vita ſua.

Perche la vacca porta dieci meſi, coſi farà ritorno al Maggio, tẽpo opportuno, aprico, & herboſo.

Sia tale il Toro, grande, piaceuole, di pelo vermiglio, di groſſa gamba, di corpo ſtretto, e tondo, per eſſere più agile al caualcare, di petto largo, e ſpalle ancora: di collo groſſo, e di giogalia ondeggiante, di teſta curta, di fronte larga, di faccia pauenteuole, di ſguardo fiero, di occhi neri, e grandi, con coda lunga ſottile, & peloſa, auiſandoti, che la vacca non vuole hauere manco di doi anni, nè più di dieci quando ſi fa impregnare.

Quando la vacca mugiſſe aſſai, ò caualca l'altre vacche, ò ha gonfia la natura, ella non è pregna: ma vorrebbe il Toro.

Nè

Hò considerato, che il buon tempo da impregnare le vacche è del mese di Magio, Giugno, e Luglio.

Impregnādosi di Giugno, fà d'Aprile, se di Maggio, farà il Marzo, e se di Luglio, farà al Maggio.

Quelle, che fanno all'Autunno nō l'alleuare, perche cresce il freddo, cala l'herba, e fastidio nō māca.

Dicono gli esperti, se leghi il testicolo sinistro, al Toro, farà femina, e se il destro genererà maschio, e se smonta dalla destra è maschio, se dalla sinistra è femina, vuol il buon Toro di tre anni sino in 5. poi castralo, ingrassalo, mangialo, ò vendalo.

E bene far montare il Toro manco che si può; perche riescono più belli vitelli, ogni trenta vacche vorrebbe vn buon Toro, di 3. anni in 5.

La ragaglia del vaccaro in far montar tante vacche forastiere, dà gran danno alle tue vacche, e vitelli, perche il Toro s'indeboliße, e non impregna pienamente.

Dou'è buon pascolo, si può far impregnar la vacca ogn'anno: ma dou'è arido, e zerbido, basta semel in biennio.

Ti lamēti, che la tua vacchetta è vna carogna, e che non vien al Toro, & lei ramarica si di te, che nō le dai māgiare, e la fai troppo lauorare, e che la tieni in stalla troppo rinchiusa, oue quel caldo offende la mangia, che gli dai, però ella non viene al Toro.

Sai perche non gli viene? perche, chi punge, non munge, e lo strame fà brutto pelame. Si che puoi intendere.

Auiso

Auiso del Padre di fameglia in Villa, e molto importante.

HAuendo tu gran numero d'animali in tua villa voglio, che ogn'anno ne facci una sciel-ta de buoni, da cattiui, e d'vtili, da inutili. Leuando quei buoi vecchi, sdentati, zoppi, stroppiati, quei caualli zardati, bolsi, rellini, lunatici, vacche, che non guadagnano laspesa. Muli lunatici, vitiosi, che tirano calzi, polledri di brutta vita, e pelame. Porci di brutta razza. Tori vecchi, e pigri nel mõtare. Pecore che non fan lana, ne latte, ne agnelli, ò stizzose, e altre sorti de simili ciarpami, ò balossi.

Nel mese d'Agosto, fa questa cernita, smorba le mandre, e branchi, perche in tal tempo son grassi, e si venderan bene: poco dopò i pascoli s'astringono, il fieno vale assai; cosi tali animali verrebbono magri, ò forsi ti morrebbono di freddo, ò di fame, e vendendoli farai dinari, risparmiarai la vettouaglia, & con quei danari comprerai al buon tempo animali belli, buoni, e giouani.

E questo ti sarà con molto auantaggio.

Sarà bene lasci andar vn bue grosso, vecchio, per ingrassarlo, in beneficio della cucina, cosi la brigata starà allegramente, e consolata.

L'istesso intendo d'oche pollami, anitre, &c. onde facendo cosi, ogn'vno in villa più volõtieri s'affaticarà, e guadagnerà.

Dottrina d'Aristotele, degna da saperſi da ogn'uno in villa.

Dice Arist. nel lib. de Animali *lib. che le pecore, si congiungono, con maschi, in età d'vn'anno.*

I porci di otto mesi, & prima: ma quei primi parti son deboli.

I cani fra un'anno, anco fra otto mesi, e portano doi mesi, poco più, ò meno.

I caualli di doi anni s'impregnano: monta il maschio fino a 33. anni, e la femina tiene fino a quarant'anni. Si che si può dire, che i caualli sempre si congiungono fino a morte.

Campa fino a quaranta anni, già uno campò fino a 60. anni.

Gli Asini si cõgiungono, di 30. mesi, anco di 24. Ma già vna s'impregnò d'vn'anno, e partorì bene.

Vna uitella d'vn'anno s'impregnò, e partorì bene, cosi dice Arist. l'Huomo genera fino a 70. anni, e la donna fino a 50. ma ciò di rado auuiene. Ma l'huomo d'anni 55. e la donna di 45. concipiscono.

Le pecore partoriscono fino a 8. anni, e se uengono ben curate fino a 10. si i maschi, come le femine.

Il becco quanto è più graßo, è men fecondo.

I Montoni montano più tosto le pecore uecchie, che le giouani, e le giouani, partoriscono manco de le vecchie.

La

La porca nel primo parto fà poco: ma quanto più ha tempo, più numerosamente figlia, di 15. anni, non figlia più.

All'Agosto, che sarà un poco in carne, uendila pregna s'è possibile per eßer così uecchia, perche parrà più bella, & auenga, che partoriße non haurà però latte.

I cani sino a 12. anni si congiungono, e più.

L'Elefante monta in età di 5. anni: ma la femina bisogna, che n'habbi almeno 11. e porta nel ventre doi anni, e campa 30. anni, e non monta mai in quei doi anni, che la femina è grauida, & non porta, se non vn solo Elefantino. Quest'è (di corpo) maggior d'ogn'altro animal terreno.

Delle grandezze de caualli, e nomi suoi.

SEnza cauallo, commodamente non si può star in villa, ne fuori.

Quest'animale, più d'ogn'altro serue all'huomo, portādolo, e riportādolo ad ogni luogo bisogneuole, in villa, alla città, a giostre, a tornei, a guerra, &c.

E bisognando, con sua rapidissima fuga, ti salua la vita, la robba, e l'honore.

E con questo in guerra s'acquistano città, Stati, & Regni, non con Leoni, ne Daini, ne Elefanti.

Meritamente alcuni l'addimandano Belligero, Armigero, Bellace, Pugnace, e Pugnatore: che

tutti sono nomi da combattere, e guerreggiare.

Altri l'addimandano, animale vtile per la guerra: magnanimo, generoso, valoroso, membruto, fero ce, rigido, aspero, audace, acre, terribile, difficile minaccieuole, dirupeuole, forte, arduo, intrepido, animoso, ardẽte, furente, e possente. Cosi dice Horatio.

Tanto è quest'animale nelle facende di Marte ardito, che per lo strepito d'arme, tocco di tamburi, e suono di bellicosa tromba, non solo non si pauẽta, ma sì perfettamente prende ardire, e valore, che non può fermarsi al luoco suo, come che conosca il tempo, & hora d'entrare in sanguinosa, e disperata battaglia, e per insino alla sanguinosa bocca, de guerrieri i trombetti.

Sì che, frà inimici entrano, con orgoglio, non temendo arme ignude, ne fue percosse, per graui, ch'el le si siano, ne bõbarde, ne manco fiamme di grã fuochi: in mezo de cui saltano, come arrabbiati; con denti, e calzi, combattendo contro gl'inimici.

E dopò l'ottenuta vittoria, osserualo in mezo, e vedrai, come che ardito, e põposo, superbo, e glorioso, egli se ne và; rodendo il freno, spumegiando per bocca; inarcando il collo, rimirandosi con gl'occhi larghi, come il Pauone, quando si pauoneggia, gonfiãdosi nelle nari, vassene, come indomito, a guisa di spiccata coda di lucertola; saltellando, cõ mille corbette; ferẽdo l'aria a colpo per colpo, cõ copie terribili de calci. Pare, che questa mirabile bestia da se si conosca, per natura, in cui tãto si contiene, vedẽdosi di

si di si alta grandezza di corpo, altezza di testa, de si bei crini, e pelli: di velocità, d'agilità, di gambe si suelte e più de gl'altri animali eccellente, e quanto più è ornato d'arme, e bei guarnimenti, e liuree, tanto più s'insuperbisce, co'l frequente suo battere de piedi, nitrire, e calcitrare, con l'innalzate orecchie, larghe nari, aspettãdo d'azzuffarsi quanto prima.

Dall'altro canto, lo vedi ageuole, lasciandosi gouernare fino ad vn minimo ragazzo, mangia ciò che gli dai innanzi.

E la caualla, non vedi con quant'affetto alleta il suo polledrino? Oltre che si vede quest'animale disciplinabile: impara a inginocchiarsi, saltare, far le tome, tirar calci, leuarsi in piedi, &c. Poi serue si humile, porta la soma, và saldo, non fugge: tira il carro, il barozzo, la naue, l'aratro, l'erpice, la carozza, la ruota del coltello, e quella del molino, & in fretta porta le lettere da posta.

Vedendo il suo Padrone, lo conosce, lo risguarda, nitrisse, e si compiace, sentendolo, dirgli qualche cosa, o in mettergli la mano sopra la croppa; o stando seco, meglio mangia: amorosi inditij d'animale, che pare habbi intelletto.

E quando porta il proprio Padrone, và di miglior passo, e di miglior voglia, che se portasse vn'incognita forastiere, come si legge di Bucefalo, & de altri.

Meritamente, gli Hebrei chiamano il Cauallo ReKsch, *cioè, apparecchiato alla guerra, lo chia-*

mano Sus, quasi sas, che significa allegro.

Quero Sus, quasi sì, che in quella lingua vuol dire vccello grande, forsi considerata la pari velocità, lo chiamano Abirim, che vuol dire robusto.

Gli Africani feres, cioè, fiero, ouero a ferrendo.

Gli Indiani Der, cioè, destro. Gli Armeni zi velocissimo accento. Gli Arabi, RamaKa, cioè velocissimo animale, & Ioar, cioè, Caual grande.

I Crudi Popoli, vicini al Mar Rosso, lo chiamano Ileſp, cioè, Hespero di maggioranza trà bruti, come quello tra le Stelle.

Il Turco, e Perso, lo chiamano Att, come animale atto, & idoneo a tutti gli essercitij.

Nel Perù, Pacco, cioè pacifico, perche con la guerra si ricerca la pace; ouero questo s'intende per Antiteton.

In Inghilterra dicongli, Horse, come Horso, per la sua fierezza, fra quadrupedi.

Il Boemo Run, & il Pollaco Ronio, quasi cuneo, cioc, squadron de soldati gagliardi, e forti. Lo Schianone Kobyla, cioè, copula, per l'vso, che s'accoppiano a carozze. I Popoli di Caria gli dicono Alla, forsi, come ala, però dicesi; pare, che quel cauallo vola nell'andare.

Il Francese dicegli, Cheual, cioè, che è di gran valuta.

I Tedesci dicono Rosz, come rissa.

I Fiamenghi Pferd, cioè, profitteuole.

I Portugalesi Luogo, che in Spagnuolo vuol dire

re presto; perche volendo far presto, tu cerchi vn cauallo subito.

I moderni Greci gli dicono Allogo, che s'interpreta corona, come, che'l cauallo fra gl'animali porta la corona.

Ma gli antichi gli han detto Hippos, cioè, cosa grande.

Da noi Latini, chiamasi Equus, dall'equità, o egualità, egualmente portando, o eguale alla carozza, ouero ab æquore, dal mare, con cui han tanta sembianza di moto, di fierezza, si che in Anglia il Mare lo chiamano Cauallo.

E quelle grand'onde, diconsi caualle.

Ouero è detto Equus, ab Equuleo, maniera di tormento, vsata in forma di cauallo.

Caballo in grosso latino ancora si dice, per lo cauar di terra, con l'vnghie, ch'ei fà.

Altri l'addimandano anhelante, quadrupedante, carmipede, sonipede, spumante, ricordeuole, sudante, fumãte, poluerolo, sublime, alipede, eripede, aligero, alante, cito, leggieri, celere; rapido, fugace, impigro, volucre; nomi impostigli per la sua somma velocità data da natura.

E si come l'huomo nasce ad intendere, il cane a cercare, il bue ad arare; così il cauallo al corso.

Onde si considera, come dal cadauero dell'asino, ne nascono Scarafoni, da Toro Api, e dall'Huomo Serpenti: così dal cauallo vespe, che volano, come nascenti d'animal volante.

Oh benedetto Iddio ch'è si mirabile per insino in questo animale irragioneuole.

Si che tanto più lo deui hauere per seruitio tuo, e della villa.

Belle fattezze d'vn cauallo.

Diuersi giudiciosi, vanno diuisando diuersamente intorno alle fattezze d'vn cauallo, ben formato, e conuenientemente proportionato, e dal viuo in questa maniera ne fanno vn ritratto in questo modello formato.

Testa picciola, occhi neri, nari aperte, orecchie curte, e strette: tronco del collo dolce, & nō lungo, chiome crespe, spesse, e pendenti alla destra: pancia larga, aperta, & assai muscolosa; spalle grande, & diritte: coste tonde: schiena doppia: vētre raccolto: testicoli vguali, e piccioli; le rene larghe: la coda lūga, grossa, e crespa: le gambe vguali, alte, e diritte, il ginocchio tondo, e picciolo, e non voltato in dētro; le coscie grosse, e forti: il corno del piede duro, alto, scauato, tondo, e la corona ben picciola per di sopra. Sia allegro, presto, e piaceuole.

Altri in ciò molto versati, & esperti, in altra maniera lo dipingono, & è tale.

Habbi la testa picciola, allegro ī frōte, asciutto, & secco di carne; pche molto meglio le stie belle vene si scorgono più viuace di spirito lo scoprono, ne grasso, ne magro, pche s'è magro è debole, & brutto:

to: e s'è troppo graſso, è ſuffocato, & graue; occhi neri, groſſi, & in fuori orecchie curte, acute, e diritte, inditio manifeſto d'animoſo, feroce, & ad ogni fatica potente.

Picciole maſcelle, ſottili, ſecche, & vguali, tali ſon facili ad imbriargli. Bocca grãde, ſquarciata, & di molta feßura; lingua ne groſſa, ne troppo ſottile, labra ſottile, e riuolte in fuori, con picciola barba, aſciutta, e non piena d'oſſo, ne dura, ne baſſa, nari aperte, e vermiglie, ſegno di buon meato di fiato all'immergere le nari quando ei beue, collo di gallo, gli occhi riſguardino i piedi, nõ vuol però il collo ne lungo, ne curto: ma ſcarico di carne, & incurnato; perche coſi ſarà più vbidiente al freno, ſia il collo de crini creſpi, rari, lunghi, e ſottili, ornato, & quelli del ciuffo ſian lunghi; perche oltra la bellezza, ſcacciano anco le moſche: eſſendo creſpi, dinotano viuacità, come anco i capegli dell'huomo; coſi dice Ariſtotele, petto largo, che eſca in fuori, a guiſa di vn ſatol colombo, perche coſi è più forte, fà i paſſi più lunghi, e non ſi taglia, ne ſi trauerſa le gambe, come quelli, che ſono ſtretti di petto, buone gambe, ben formate, groſſe d'oſſo, carnoſe, diritte, alte, egualmente diſteſe, dal ginocchio al piede. Le coſcie groſſe, lunghe, muſcoloſe, e neruoſe; ſi dentro, come de fuori: perche a queſto modo reſta il caual lo più forte, fermo, & agile. Le calcagna alte, giunture groſſe, curte, e non vicine all'vnghie: quali ſiano dure, alte, concaue, rotonde, e nere.

Sia

Sia curto di schiena, non gobbo, ne acuto: ma piano come vn canale, fino alla coda; la groppa piana, soda, grassa, con vn certo canaletto in mezo.

La coda di fusto curto, sottile, e fermo, con le sete lunghe; e rare, e che stretta la porta fra le coscie, segno di fortezza.

I lombi ampij, e tondi, fianco alto, & i lati pinotti, con il ventre picciolo, tondo, e ben sotto alle coste, ben larghe, i testicoli piccioli, perche mãco l'impediscono, e siano eguali.

E vero, che essendo grandi, han più forza in tutt'i membri, e più virtù nell'animo.

Sia però il tuo cauallo ben proportionato, e che le membra bene corrispondino a tutto'l corpo.

Altri, in altra maniera dipingono questo caual lo, dico in questo comparatiuo garbo.

Habbia gli occhi, e giunture del bue, i piedi, e forza di mulo.

L'vnghie, e coscie dell'asino.

La gola, & il collo del lupo, l'orecchie, e coda della volpe.

Il petto, e chioma della donna.

La ferocità, e l'ardire del Leone.

La vista, & i gesti del serpente.

La nettezza, & andar della gatta.

La velocità, & agilità della lepre, passo eleuato, trotto sciolto, galoppo gagliardo, corso veloce, e bel salto, maneggio sicuro, con prestezza; leggieri alla mano: vbidiente al riuolgersi ad ogni banda, portando

tando la testa giusta, nõ sdegnandosi della briglia, ne dello sperone, conformandosi al volere del caualcante, non mouendosi con pauento ad ogni nouità, ch'ei sente, e vede: non brauando, ne percotendo altri caualli, ne per odore de giumente infuriandosi, con l'anitrire, ne calcitrando con esse.

E se vn tal cauallo lo tratterai bene, ti seruirà sino a quindici anni.

Altri pratici cozzoni, lo dipingono in altra maniera ch'è questa, dicendo cosi.

Tre cose del lupo, habbi il tuo cauallo, occhi relucenti, gola vorace, e collo forte.

Tre della volpe; orecchie curte, coda lunga, e piaceuole passo.

Tre della donna; spatioso petto, lunga chioma, e superbo ardire.

Due altre alcuni vi giungono, che son leggiadria del passeggiare, e soffrenza in lasciarsi caualcare.

Altri vi giungono quelle due delle lepri: velocità, & agilità.

Due della volpe, occhi, e coda. Due del lupo, voracità, e passo.

E due dell'asinello, forte di coscie, e fermo di pelo, o secondo altri, ferme vnghie.

Altri dicono sia in foggia del pesce lupo, deuorando, e saltando. L'agilità dell'anguilla, vista di serpẽte, e volubili giri. Bocca, & orecchie di volpe; giũture di bue, & occhi, e politezza di gatta, petto, e crini di Leone, e l'animosità sopra d'ogn'altra cosa

spesso

ſpeſſo annitriſca, che tremi con le membra, e che caui la terra, maſticando di continuo il freno, non per ſdegno nò: ma con dolcezza, e leggerezza, che dimoſtri allegrezza, con candida ſpiuma.

Vero è che alle volte anco vn brutto cauallo, meglio ti può riuſcire d'vn bello, e trouarne vno, che habbi tutte le predette qualità, l'hò per difficile, e forſi impoſſibile.

Tuttauia compralo con quelle qualità più importanti che ſia poſſibile, e più neceſſaria: ma prima vedilo ignudo, caualcalo tu proprio, e vedi bẽ l'età, poi raccomãdati a Dio; che te la mãdi buona.

Tre coſe tue non le dir mai, quali
ſon queſte.

Tua bella moglie, ne tuo buon vino, ne tuo buon cauallo.

Segni de ſgratiati, e brutti caualli.

ECcol contrario della medaglia; pittura d'vna rozza, e ſgarbato cauallo, capo groſſo, e carnoſo, groſſi ganaſſoni, orecchie lunghe grandi, e chinate: le nari ſtrette, e baſſe, gli occhi piccioli verſo il collo bianchi, & incauati, il collo groſſo, e troppo lungo, con pochi, e groſſi crini, il petto ſtretto, e le ſpalle cauate: i lati magri, i lumbi acuti, le coſcie aſpere, il fianco baſſo: le gambe torte, le ginocchia dure: l'vnghie ſottili, bianche, e baſſe, tira calci, nõ ſi vuol laſciar mettere la ſella, ne ſtrigliare, morde,

de, ombroſo reſtiuo, bolſo, zardato, s'innalbera, sboccato, cioè rompiccolo: piedi larghi, baſſi, fragili, come coſa mal fondata, che preſto caſca.

Si taglia, groſſi teſticoli, mangia male, verga pẽ dente; mena ſempre la coda; lento che non teme ſperoni, non piglia volontieri la briglia, e mangiando lentamente la biada, e lento ad ogni coſa, mal volontieri ſeguita chi lo mena a mano, montandoui sù, ſi piega nelle reni, digeriſſe aſſai il cibo indigeſto, reſtiuo, lo ſterco puzza: ſi corca nell'acqua, nõ ſi laſcia ferrare, s'ha tagliato la lingua, ſi hà pelato i ginocchi, & anco i fianchi.

Vedilo ignudo, caualcalo tu per pruoua, vedi del tempo, &c. Queſt'è vna perfetta rozza degna d'vn calcinaro, o d'vn gran barozzo.

Dice il prouerbio. Equus fallax.

Colore de i caualli.

Sia di colore baio, o ſauro, o leardo, o morello. Sono queſti quattro più nobili colori: diconoi molto in ciò eſperti, che il baio è migliore di tutti gl'altri. Gl'altri tre ſon però buoni. Da qneſti 4. in poi, gl'altri non piacciono: pure quando han del miſtopaßano.

Auertendoti, che meglio ſi conoſce vn cauallo quando che è magro, che quando è graſſo, perche la carne cuopre mille diffetti, come anco la robba cuopre mille errori, diffetti, & ignoranza nell'huomo ricco, e da poco, o da niente.

Razza

Razza di belli caualli.

VOlendo bei caualli da villa, da città, e da guerra, procurà, e preſto, d'hauere vna caualla di belle fattezze, come già ti diſſi, più toſto tiri al magro, che al graſſo: perche la troppo graſſezza molte volte impediſce i concetti, non potendo trattenere quel viſcoſo ſeme. Sia la caualla non manco di tre anni, ne di più di x. Montala lo ſtallone da Marzo, ſino per tutto Maggio, queſti ſono i tre meſi fioriti.

Impregnata la caualla, riſguardala dalla molta fatica, maſſime ſotto'l parto, dagli ben da mangiare, non la far correre.

Dopò'l parto, non toccare il polledrino molto, tienlo in luoco buono, con la ſua madre, che ei non ſi faccia male, e che la madre non l'offenda colcandoſi, e falle qualche beueraggio alla parturiente, con acqua calda, ſale, e farina, per riſcaldarla con qualche coſa di buono da mangiare, acciò anco faci più latte al polledro.

Frà nō molto, eſca la madre col polledro all'herba, & anco pe'l viaggio, perche troppo ſi ſtrugge la madre, non vedendo il figlio.

Giunto ad età di 18. meſi, fagli vna cauezzina per domarlo, e giunto a 3. anni, ſi potrà domarlo coſi pian piano, auezzandolo a quel ſeruitio, che ti parerà, che ſia per riuſcire, o da lancia, o da ſella

la semplice, o da basto, o da carrozza, o da barozzo.

Del stallone.

L'Età compita d'un buon stallone, sarà da 4. anni fino in dodeci: non più, ne meno, perche nascerebbono parti scemi, e deboli, e di poca vita.

Sia lo stallone di bella fattura, come già t'hò detto de caualli; grande, großo, &c.

In tẽpo di montare non faccia fatica niuna: ma sia pasciuto netto, e ben gouernato, cõ fieno buono, biada, e letto di pancia. Fra l'anno non gli dar fatica: ma fagli far qualche poco d'essercitio: cosi lo stallone sodisfarà pienissimamente alle caualle: da cui nasceranno belli, e compiutissimi polledroni, come quelli del Regno di Roma e di Mantoua.

Loro nõ fan montare ogni rozzone (l'hò vist'io) ne fanno impregnare ogni cauallazza: ma solum, bellissime caualle, e valenti Stalloni: vna gran bella caualla, non la faranno impregnare se non vna volta in doi anni.

I suoi braui stalloni non montano, se non vna volta il giorno, o due al più, al più.

Questo è il vero modo d'hauere quei grã corsieri.

L'istesso vsano di quei bei muli, & asini a Firenze, che fan stupire chi li rimira cosi grossi, alti, e belli.

Suoi asini nõ montano se non vna sol volta il gior

no,

no, e pe'l più quelle belle asine non le fan impregna re, se non vna volta ogni due anni, perciò son sismi surati, e degni.

Dūque volēdo cose belle come loro, fa come fā loro.

Nō ti seruire di brutte rozze, ne disgratiato stal lone mal fatto, ne lunatico, ne pauroso, nevitioso, ne restiuo, ne c'habbi zamorro, ne cattiuo māgiatore, ne che morde, ne che tira calzi, ne che troppo caca, nè che si getta nell'acqua, ne che hà spinelle, ne formelle, galle, crappe, zarde, veriche, incordato, inca stellato, stizzoso, mal diverme, ricciuoli, sedole, mal del fico, ripreso, bolso, mal dell'asino, capo storno, strā goglioni, sparagnoli, anguinaglia, lupo, fistola ne simili mali cauallini; perche la natura ha troppo grā forza, massime tendente al male. Perche nō può vna cattiua piāta produrre buoni frutti; così vn stal lone difettoso, produrrà poledri tali, però si dice Maluo, mal'ouo, perche l'humore delle foglie vien dalla radice. Ne anco vn cane di mala sorte, si deue tenere in casa. Per questo dicesi, che lo stallone, e la caualla ancora, debbono essere belli, buoni, e sani: così il lor cōcetto sarà compiuto, e perfetto, & atto cauallo nō solo per villa: ma per città, e p guerra. Auuiene, che lo stallone mōtando con troppo empi to, morde la chioma della caualla, vinto dal troppo amore, e lussuria: rimediaci à questo modo: facendo lo tirar il barozzo, ò carro, carico di terra, per vn poco, così quella fatica temperarà quel crudelaccio amore, e con Venere sarà più quieto, e modificato.

Cura

Cura del polledro.

IL Polledro in età di due anni, conuien prima domesticarlo, legandolo alla mangiatoia, con capezza di cosa morbida, come di cinghia; auezzandolo a caualcare, p vn poco, da vn putto leggieri; ma pratico; poi legato, accarezzalo, toccalo tutto, fingendo ferrarlo, battendogli i piedi, con vna pietra, stia legato per vn pezzo, con gl'altri caualli, poi scioglilo, vn'altra volta, fallo mangiare con gl'altri caualli, nella propria, cassetta, dico la biada, poi lasciala scorrere, così s'auezzarà bene.

Giunto ad età di tre anni, habbine cura il cozzone con maneggiarlo assai, acciò sia più domestico, e lo conosca al fiuto, adore, e voce, conducendolo qualche volta al fiume, così in cauezza, a mano, oue si farà risciaquare, iui alquanto dimorandoui, poi conducasi a casa: Non curandosi, che'l polledro sia troppo grasso: ma ne anco troppo magro, perche ambedue quest'estremi son colpeuoli, come vitiosi.

Domansi in tempo ne troppo caldo, ne freddo, acciò questi estremi non gli dian noia, e le mosche non gli trauaglino, & in tal stagione si castrano di due anni per detti rispetti, e sarà con men pericolo di morte.

Sanato poi, giunto l'età, habbine cura il caualle rizzo con suo cauezzone, in cõpagnia d'altri caualli, doppo quali caminerà meglio, e durando sua fierezza, sempre habbi compagnia caualcando, dico con cauallo domato, e spesso si tocca cõ man dolce,

e soaue, e non lo torre mai con superbia, ne toccando, ne gridando, ne battendolo: ma sempre con humiltà; altrimenti diuerrebbe vitioso.

Se in stalla fusse terribile, legalo con due funi, da due parti, e curto, a pena che si possa colcare, dico tãto lungo, come hà lungo il capo, perche legato più lungo si potrebbe incappiare; d'Estate coprilo cõ canauaccio, per la poluere, e mosche; d'Inuerno di pãnaccio, pel freddo, e sia due volte il giorno ben stri gliato, e netto, con pettine, spongia, e panno per stropicciare il capo, gl'occhi, le gambe, e tutta la vita. Tenganſi ogni giorno almeno vn quarto d'hora, all'acqua, e sua mangia, sia netta per ogni modo, & fra l'altre cose le gambe, e piedi.

Venẽdo il cauallerizzo à torlo, per dargli lettione, si incauezza, o s'imbriglia, gentilmente, toccandogli il collo, crini, e dandogli qualche foglia in bocca, con fargli vedere ben bene la bacchettina.

Fatto l'vfficio suo se sarà caldo il polledro, facciſi caminar vn poco prima, che se gli leui il cauezzone, ne bardella, con fargli carezze.

Cosi di giorno in giorno potrai crescergli la lettione, e fatica, con andar in colture, o loco sabbioito, acciò meglio impari leuare i piedi, e sia almeno ferrato dinanzi, con sottili ferri.

Auezzalo vedere carri, carrozze, e suo strepito, acciò prenda cuore.

Ficcaſi per capre, pecore, & altri animali strani, e cose noiose: cosi di giorno in giorno l'assicurarai, onde

onde doppo vserai vn canone immelato, o salato, & lasciarglielo masticare ini legato ad vn'anello, così per due, o tre hore, poi con quello, e col canezzone lo caualcarai, dandogli quel passo, che à te parrà, o da lancia, o da città, o da villa, e basto.

Del mullo.

IL Mulo da quattro piedi, auenga, che sia bestia fantastica, e molto pericoloso, tuttauia è animale di molt'vtile, e bisognoso in villa: come animale di poco pasto, e d'assai lauoro.

Di lui si dice Mulo, buon Mulo: ma cattiua bestia.

Partecipa di due spetie, di caualla, & asino, però vediamo, che di fortezza si rassembra al Padre, & di statura, alla madre.

E come figlio di caualla, non ha lunghe l'orecchie, come l'asino, e come figlio anco dell'asino non l'ha così curte, come la caualla.

V'n'Asino bel stallone, per far bei muli, sia di tre anni, ne più di dieci, grosso, grande, e ben fatto, con pelo morello.

E la caualla sia di simile pelo, o baia, o leardà, de quattr'anni, in dieci, più tosto grande, e ben proportionata, come s'vsa in Ispagna, e Firenze: da Marzo sino a Giugno, si fa questa monta, si che figliano opportunamente: dico in herbosi tempi, da far latte assai, o negando la madre il latte al mulettino, supplirà l'herba.

Alleuando il mulettino in montagna, sarà bene, oue riuscirà più sano in tutto'l corpo: ma particolarmente di ceruello, di corpo, e d'vnghia.

Non gli dar peso fino a tre anni, ma dopò sì: i maschi saran più atti alle some, e lunghi viaggi.

Ma le belle nere mule son gioie da Prelati, Lettori, Dottori, eccellenti Medici: ma quelle mule di mezzamano son per oliari, fruttaruoli, e mattonari: perche sono di colori ignobili, come baio, grisо, rosso, colore di topo, e vanno con la lunga coda per scacciar le mosche, ouero per carri, o aratri, come s'vsa in Spagna, e Cicilia.

Cãpa il mulo da quattro piedi, fino ad anni 80.

La mula in fattezza deue esser cosi simile al grãcio, grossa, e rotonda di corpo, e gambe sottili, di pie di piccioli, di groppa larga, e piana, di petto molle, & ampio; di collo lungo, & inarcato, di testa asciutta, e picciola: ma pe'l contrario sarà il mulo da quattro piedi, con gambe grosse, e tonde, corpo ristretto, e sodo con groppa che penda verso la coda.

Quest'animale sarebbe molto grato; perche è molto gagliardo, campa assai, e mangia poco, con molt'altre buone proprietati: ma per dirne vero, è troppo sinistro, ribaldo, e traditore, nõ è vitio, che questa bestia non habbi, si che non se ne può fidare, e fidandoti t'amazza, o almeno ti stroppia. Guardati dunque, poiche lo conosci, stà vigilante, attendegli a farlo lauorare: ma non te ne fidare.

E se vuoi belli muli, habbi bei stalloni, e caualle,

se-

secondo l'ordine di cauallo stallone, come t'ho scritto di sopra.

La Mula in parti nostre non figlia; perche non ha menstruo, & il maschio non genera, per essere il suo seme troppo caldo, e se pure quella concepisse, e questo genera, nulla vien a termine perfetto di parto, si che quest'animali sono in tutto sterili, si legge però appresso d'Arist. d'vna mula, che gemellò.

Altre volte i Rè caualcauano se non mule bianche, all'hora tanto apprezzate.

Se l'Asino monta la caualla, nasce vn mulo: Ma se il cauallo monta vn'asina, ne nasce vna sorte d'animale, che non è ne cauallo, ne mulo, ne asino: ma è detto Hinno, più presto si rassembra all'Asino, che ad altro.

In Siria tutt'i muli generano, e le mule figliano: ma credo, che siano d'altra sorte, dalla nostra differenti.

Campa sino ad ottant'anni: ma il maschio vien vecchio più presto della femina, cosi dice Arist.

Dice Herodoto, parlando delle donne. Omnis vulua est eadem, dempta lucerna: *Ma Aristot. dice, che le mule non han tutte la natura ad vn modo, cosi scriue egli.*

Dell'asino, per seruitio della tua villa.

D'All'Asino, dice l'Adagio, non cercar lana; perche è vna bestiaccia molto materiale, di

poco senno, perciò è detto Asinus, idest senza senno, in Greco, e detto onos, cioè onus in Latino, carica, o soma in volgare, è bestia da soma, però ha l'orecchie larghe, e lunghe, notabile inditio di stordità.

Si che porta il vino, e beue l'acqua, porta fieno, e mangia stoppia, tribuli, & cicuta.

E però l'Asino di molto beneficio alla villa, non da sprezzar in tutto: perche oltre i molti beneficij, che da esso si caua, e pur anco padre del Mulo, cosa si importante.

Habbi l'Asino in villa 3. in 10. anni, età per generare, e per lauorare.

Sia ben personato; perche sarà più atto alla fatica, & al montare, con belle fattezze, di pelo non di cenere, ma nero, rosso, o morello.

Montarà si lamente di Marzo, Aprile, e Maggio, perche i parti vengono a bel tempo, fresco, & herboso.

L'Asino nasce solo dell'asino. Latta l'asina il suo asinello sino da due anni, poi lieualo, e subito mettilo a lauorare, lontano dalla madre.

Serue l'asino in molte cose in villa, alla città, & a pastori.

Et a benche tutto'l dì stia con le petole in schiena, non resta di mangiare, e pascere, serue a fraticelli, a molinari, a montanari, fino a mulatieri, per bardotto, & a mattonari, alle volte si mette innanzi a buoi del carro a tirare, e sotto l'erpice per pianare

la

la coltura, serue a padroni per portare dentro, e fuori in villa polli, arnesi, vue, frutta, &c. fuori serue in portare i panni a l'acqua, il grano al molino, e la semenza alla campagna.

Serue il suo latte si medicinale, massime quello dell'asina nera, fino la sua pelle per tamburi, o criuelli.

In villa costa poco, non si parla mai di far prouisione pe'l l'asino, nè del pascolo de l'asino, ne di basto, ne di sella, ne di briglia, ne di sperone: ma d'ogni trista mangia, viue, come spini, sarmenti, barde, &c. & a schiena nuda anco senza cauezza, serue sferrato, portando 18. rubi come vn cauallo, e và su'l saldo. sì, che rende merauiglia a chi lo mira.

Dico che porta più peso, che non pesa lui proprio.

La sera poi leuata la soma, vadisi da se alla busca, o a bere s'hà sete, quiui non si riprendono i garzoni, perche non l'han strigliato: ma dato di volta dieci volte per la polue, ogni cosa stà bene per conto suo e se gli vien dato a caso vn pugno di crusca, più gode, di quel corsiere, con due prouende d'orzo.

Si che conchiudo per queste ragioni, che ad ogni modo tu habbi vn'asino, o più in villa, essendo che non patiscono tante infermità, ne diffetti, come il cauallo. Non ti sarà dimandato in prestito da gentil'huomo per caualcare, oltre che di prima compra costa poco.

E per la villa sino il Padrone senza preiudicio

di suo padroneggio, può caualcarlo come s'vsa in Ispagna, Sardegna, Cicilia, & a Firenze.

Oh forsi dirai l'asino ha troppo grãdi l'orecchie, alla proportione del picciolo corpo loro, poi sono di brutto pelo, & io ti dico, che v'è facile rimedio.

Fagli acconciar col forpice l'orecchie, che sian piccine a tuo modo: come anco si fà a caualli di Bertagna.

Poi quanto al pelo, e l'esser grandi, v'è rimedio cosi.

Habbi bel stallone, e bella, e nera madre, & haurai belli asinoni atti per le città, valdrappe, e letiche, & anco per venderli fino a 50. scudi l'uno.

Detto d'Aristotele.

Arist. nel 6. de Animali b. dice: che l'Asina d'un'anno concepisce, & il maschio d'un'anno l'impregna.

L'Asina non vuol partorire al chiaro: ma in luoco oscuro sì, porta nel ventre vn'anno, e di 10. mesi haurà il latte nelle tette, alle volte gemella.

In Frãcia, come anco verso l'Olanda, parti frigidissime, non nascono asini, come si di natura freddi.

Se l'asino và ad vna caualla pregna, gli amazza il parto nel ventre: ma non cosi se il cauallo; è ostinato più d'un mulo, vitioso ancora, perche mette il capo fra le gambe, e calcitrando getta per terra il padrone, bevuto c'hà nell'acqua, vi piscia, e morde

morde malamente, però diceſi aſino morſi ante.

Se và all'aſina pregna, campa l'aſino ſino a 30. anni: ma più la femina. L'aſina montata getta il ſeme, però ſubito ſi fà correre, con batterla anco.

Sino a morte figlia. Pe'l troppo continuo figliare ſterleggia; perciò ſi laſcia qualch'anno vuota, il ſuo latte è più ſottile di quello di uacca, e quello d'aſina nera è meglio per certe infermità.

L'Aſino è pigro, e timido: perche ha groſſo il cuore, & per conſequente ha la ſua uirtù più ſparſa; come s'abbruſci una faſſina in uno ſtretto camerino, preſto, e bene ſi riſcalda tutta, ita, &c.

L'Aſino non ha fele in corpo, in alcun luochi vẽ gon groſſi, come in Arcadia, in Toſcana, &c.

Et in altri luochi reſtano piccini, come nell'Epiro, Traccia, Sardegna, &c. Queſta diuerſità prouiene dal mangiare, bere, e dal ſito del cielo, e queſto fa, che altroue ſon leoni, camelli, elefanti; e non appo noi.

Stando dunque tutte queſte belle qualitadi di M. l'Aſino, tienti a memoria quel detto notabile, di q̃l Gentil'huomo d'Arcadia, qual ſcriſſe coſi in fauor dell'Aſino: Omne Rus deſiderat Aſellum.
Cioè, ogni villa deſidera un'Aſinello. Oltre, che lo ſterco ſuo è letame ottimo fra tutti per l'horto.

Ma ſouengati il detto di quel ſauio; che ſi come il ſeruo vuole pane, diſciplina, & opera: Coſi l'Aſino vuole paſcolo, baſtone, e ſoma.

De

De porcelli, e scrofe, ò troie.

NOn può star bene vna villa senza porci, animali sì vtili, e di molta cauata, e che varrebbe l'horto senza il porco? Questo è quello, che fà graßa la pignatta, che fà cantare la padella, e che fa stare allegra la pouera brigata.

Sono per certo i porci di gran fastidio, e rumore: ma con patienza si vince, & si riempe molte volte la borsa di ducatoni.

Procura adunque vna bella Troia, di buona razza, grande, ventrosa, di gran tette, largha di persona, & quanto ha più tette in numero, sarà miglior segno, n'haurà fino a 12.

Et eßendo sane, tanti porchetti ti farà.

Quando la primaruola s'impregna, non habbi manco d'un'anno, meglio sarebbe di 20. mesi, così verrebbe poi a figliare di doi anni, & i figli sarebbono bellißimi, per eßer la madre forzosa, con aßai sostanza per alleuarli, e se partorirà in manco d'un'anno, e mezo i figli saran deboli, e minuti.

Sino ad età di 7. anni seruirà la Troia, e non più; perche i figli non saran belli; però falla castrare, & ingraßala, perche ti farà un carro di carne: nuoua, bella, e buona.

Le porche buone, due volte l'anno figliano; perche quattro mesi portano nel ventre, & otto ne rimangono, e doi allattano: però auertißi, saper ben

com-

compartire il tempo dell'impregnature, acciò che in tutte due le volte venghino à reuscir bene.

Dice Arist. Da calend. di Febraio sino a 12. di Marzo si fà la prima monta.

Sarebbe gran bene, che i verri stassero separati dalle troie, perche a tempo più giusto, si fan impregnare, secondo l'ordine del padrone, e secondo la voglia della Troia, non del verro.

E fa che la troia, e verro siano in carne, commodamente in tempo della monta.

Tempo d'impregnare.

IL primo tempo d'impregnare sarà di Febraio, perche verran poi i porchetti à bel tempo dell'herbette, poi delle spiche.

Se tardi s'impregnano stentaranno tutti la fame, e restaranno minuti, e deboli, perche il freddo ancora gli dà molto fastidio alle poppe, o che vonno stare in loco caldo, e dargli ben da mangiare. Ma a questo modo non c'è guadagno.

Perciò sta molto ben auertito, fagli dare il verro ad opportuno tempo, che figliano, bis in anno, & in tempo della commoda, & ricca Estate.

Quando la Troia ha fatto, lasciagli sotto se non tant animali, quanti ti pare ch'ella possa alleuare, & lasciagli i più belli; più ne nutrirà d'Estate che d'Inuerno.

E quãdo la troia partorisce, nõ sia troppo grassa;

per-

che haurà manco latte, e partorendo stia da lei, in loco largo, perche l'vna troia, mangia i porcheti dell'altra.

Stà vigilante, perche vuol ben mangiare la partoriente, altrimenti molte volte mangiano, per rabbiosa fame, i proprij figli.

Ogni fera fagli buon letto, con paglia asciutta, ò strame, acciò stian più caldi, e che per lo freddo, non stiano adosso l'vno all'altro, acciò non scoppiano.

Auertisci, che alle volte la Scrofa se gli calca adosso, e gl'amazza, però sentendo i porchetti gridare si forte, corri, e prouedi.

Auertisci ancora; che quest'animali temono molto il freddo, perche di natura son mal vestiti; perciò tiengli in luochi caldi, e con buon letto, se nõ ti morranno di freddo, e nel fango.

E quanto prima dà mangiar qualche cosa a i piccini porchettini, acciò diano mãco noia alla lor madre, cosi verran belli più presto, lasciandoli vscire al pascolo con la madre: ma non sia troppo freddo.

Fatti grandicelli, nõ stiano con le madri, perche ancora le vogliono poppare.

Prima, ch'eschino in pastura, dagli vn poco di beueron caldo; e d'Inuerno nõ eschino fino a Nona, che'l Sole ha vn poco di forza.

Quando fa gran caldo, conducansi all'ombre, uerso il fiume, ouero fanno, e ne fanghi, si riuolteranno, fagli pascere per le tue terre, stoppie, o colture,

perche

perche cauano il terreno, che gli serue per vn solco, e mangiano quelle radici di gramegna, si che il terreno resta netto, e lauorato.

Lasciali scorrer sotto de frutti, per tutta la tua villa, nel giardino, per selue, e per boschi, oue colgon quelli caduti frutti, e presto s'ingrassano, la sera quando vengono a casa più satolli, dagli manco mãgiare, & per l'opposito, &c. E sappi, che le Scrofe quando son pregne, se mangiano giande si sconciano.

Se vuoi grosso, e grasso porcello alla mazza, mettilo sù grosso al Settembre, dagli assai netto mangiare, e buon letto.

E quando è stufo, stia un giorno senza mangiare.

Se'l mangiare è sarà sporco, facilmente il porco sarà gramignoso.

Tanto gioua al porco vn buon letto, come vno grasso paiuolo di beuerone. Netta sempre l'arbio, prima gli dij mangiare. Si castrano à Primauera, ò all'Autunno, a luna scema .i. che calla.

Arist. dice, che il porcel guercio, presto perde l'altro occhio, si castrano al più di 6. mesi, d'Estate vuol acqua assai, e fango, altrimente patisce quest'animale. S'haurai frutta assai, e giande in tua villa, haurai sempre bel lardo, e buono.

Fà i farinacci con abbondanza, purche il costo non leui il gusto.

L'herbe non mature, gli muouono il corpo, e vengono magri.

Gioua

Giouua assai, hauer buoni, sani, larghi, & asciutti porcili, solati di quarelli, o d'assoni di rouere, e pendenti; acciò colino verso mezo dì; vuol il porco mangiar netto, e dormir netto, se mangia brutto, viene gramignoso. Se la Troia più d'otto ne nutrica, presto si consuma. Quante poppe ha, tanti porchetti fa, e se manco ne fà, non è di buona razza, e se fà più porchetti, che non hà tette, è marauiglia, dice Varrone, come quella di Enea, che ne fece 30. Da calende di Febraro, fino a 12. di Marzo, si fà la prima monta. E prima la mattina, che dij mangiare al porco, uedi come stà l'arbio, perche saprai, che mangiar gli bisogna.

Auertisci finalmente, che tutti i porcellini, siano nutriti dalla propria madre. E quando sono assai sarà bene, che il porcaro segna tutti i fratelli d'un qualche segno, con buona memoria.

Delli verri per la tua villa.

PEr hauere belli porcelli, non basta solo hauer vna bella Troia: ma anco un bel verro, e buono a fatto, a questo modo da natura fatto; col mostaccio curto, e largo, collo largo, e grosso, coda larga, ventre basso, curto di piedi, gran natiche, e larghe; i lunghi son buoni, che fanno la razza grande: ma il suo lardo è basso.

Tutti d'un colore, molto lussurioſi, e se il paese è freddo, siano ben peloſi: ma s'è caldo, siano come si vogliono.

Se

Se son bianchi, son molto buoni, Molte volte le Troie s'impregnano da verri saluatichi, e chi di questa razza de verri, ne poteße hauere, sarebbe ottima cosa; perche generano maggiori figliuoli, e migliori carni.

E se il verro haurà gran tette, tanto meglio sarà.

Non si facci montare il verro, se non ha vn'anno, altrimenti la razza nasce troppo picciola.

Dura il verro sino a tre anni, ò quattro al più.

Dopo questo tẽpo, castrisi, e facciſi grasso per uẽderlo, perche tal carne è d'ogni cattiueria ripiena.

Per ogni verro, dagli 10. scrofe, anco 15.

E bene, che il uerro, e la troia siano tutti d'vn pelo Conseruati de porci per tuo vso, i più curti, ben fatti larghi, grossi, di color nero, che habbino gran setole su'l doßo: coscie larghe, e distese, picciola testa, & gambe curte.

Del castrare i Porci.

CHi non castra quest'animale, non uengono grassi, come anco de Galli s'è detto castranſi nel scemar della Luna, in tempo che non sia freddo, ne caldo: cioè ò da Primauera, ò di Settembre.

L'età è in tuo arbitrio: ma quãto più son piccioli, le lor carni riescono meglio: ma nõ crescono tanto, ne son tanto pericolosi: quelli, che son castrati grandi, crescono più: ma la sua carne non è così buona.

Ma le femine, chi le vuol bẽ castrar, bisogna aspettare,

tare, che siano in età d'impregnarsi, e quando han fatto, son meglio da castrare; Ma fa che sia bel giorno, sereno, & asciutto, e sia in tempo, che non lussuriano, perche non sentiranno tanto dolore, e son più pericolose, e fan peggior carne.

Il castrare de maschi è facile: ma siano digiuni: Altro non vi si fa, che tagliargli la pelle de testicoli, e cauarglieli, vngendo con songia, e ceneri sù.

Quel giorno, che son castrati, nò si faccino caminare, stiano in luoco caldo, con buon letto, e per quel giorno, non mangino nulla; e l'altro giorno poco, caldo però con farina, ò buona scemola: i piccini falli lattare il secondo giorno.

Le femine sono difficili nel castrare: prima debbono stare doi giorni senza manziare, acciò habbino più vuoto il ventre; perche hauendolo pieno, vassi à pericolo di morte, più fastidio à castrare, e l'opera non si fa così bene. Si ponno castrar subito impregnate, ò che habbino partorito di quindeci giorni. Per ben castrare non siano ne troppo grasse, ne troppo magre, e si castrano verso il fianco, arte da magnano.

Cura della carne porcina.

LA carne salata di poco, è meglio della fresca; perche il sale gli leua quell'humido Prima che ammazzi il porco, fallo star vn giorno senza mangiare, e senza bere, perche si vuotano i vētrigli, la

carne

carne resta più asciutta, e fansi le cose più polite. Ammazzasi nel sminuire della Luna; perche la carne resta più soda, e non così facilmente si corrompe.

Sia bel tempo asciutto, e facci freddo, perche la carne diuiene migliore, e s'insala.

Salādo, metti più sale, oue la carne, ò lardo è più großo maßime, doue son oßa Sia il Sale su le mezene così großo, che se il gatto gli và sù, si gli conoschino i vestigij. Ma il sale sia netto, & asciutto; salasi la carne adoßo vn'all'altra, stēdo la cotica di sotto, è bene riuoltare i baßi, più volte con quattro grana di sale; perche rimangono salati a fatto, & equalmente, fra 8. giorni vedi le mezene, e doue nō sarà sale metteuene vn poco. Il cardo tira se nō il Sale, che gli bisogna: ma la carne di bue la tira tutta.

In tre settimane le mezene restano salate, e si ponno leuar di sale, lauandole con acque di fiume; perche la carne non rancidisce Per tre giorni tienli al Sole, e vento. I persciutti a Napoli gli fan seccare al fumo, e mi piace quell'vso: poi gl'vngono d'olio, e tengono netti, e riescono cose rare, altri gli mettono con i salcicciotti nell'olio, ilche è molto meglio, ne mai diuengono vecchi.

La pecora, e capra, falla i quarti, poi salala. Se la Luna batte ou'è carne salata la fà rancidire. Le sonzie falle in destrutto, con dentro vn poco di sale in vaso non di rame, ma di terra, in loco arioso, & asciutto: ma d'Estate in loco verso tramontana; perche si manterrà meglio, e migliore, e più tempo

Fa poi salsiccia, e salami tienli netti, & vnti in luoco sano, e sappi, che fà più operatione in vna casa di villa vn porco, che non fà vna vacca, perche la vacca pure ha bisogno del porco: ma non pe'l cõtrario. L'vn'e l'altro è ottima prouisione, e necessaria per la villa, senza cui le facende non passarebbono bene.

De i pastori da pecore; Et delle pecore, & Montoni.

QVanto sij honorata, & vtile l'arte Pastorale, si conosce da quelli, che l'hanno essercitata, come vn'Abel, vn'Abraamo, con sua genealogia, &c. Romani, &c. e sin Nostro Signore compiacquesi essere detto Pastore, e suoi seguaci pecore.

Inditij tutti di grandezza pastorale.

E vfficio del buon Pastore, sapere che cosa è pecora; di quante sorti di pecore siano, quali sian le buone, le mezane, e le men buone, le cattiue; come nascono, come si nutriscono, alleuano, che cibi, c'herbe, che pascoli, ch'acque, che fieno, che piano, che colli, che meriggio, che stelle, che montone, che caprone, quando si monta, a che tempo, & hora vsciranno a pascere, & a bere, e ritorneranno a casa, che pastore, come si mungeranno, come si gouerna il cascio, butiro, latte, agnelli, capretti, quanti asini bisognano, cani, reti, pentole, miglio, cornetti, olio,

e me-

e medicine, per bisogno del gregge, &c.

Tal vuol essere vn buon Pastore, huomo ben formato di persona, sano di corpo, leggiadro di gamba polputa, potente di braccio, sincero d'animo, e prudente, così giornalmente per varij luochi conduce le sue care pecorelle, precedendo quelle, come Capitano con l'arma lunga, e ferrata in spalla, con animo deliberato di sempre voler combattere contra qualsi voglia Lupo, fiera bestiale, ò tristo ladro, che gli volesse dar noia.

Hauendo dopò se buomini diligenti, e feroci, per maggior scorta, e sicurezza, e con suoi Cani, armenti, & bagaglie.

E tutti costoro con faccie colorite, disposti, allegri, con buono appetito, e dello stato loro contenti; auenga che il vitto loro sia, se non acqua, e polenta, & il dormire all'aria, su la paglia, & molte volte su l'ignuda terra.

Habbi buona vista, e gran voce per chiamare i cani, vuol esser buomo di meza età, con suoi compagni fidato, & amoreuole; se fusse troppo giouane, non sarebbe vbidito; se fusse troppo vecchio, non potrebbe fare le fatiche continoue pastorali: ma questo modo facilmente sarà al proposito, diligente, essemplare, patiente, trattando bene i suoi mercenarij, con buone parole, e migliori fatti.

A questo modo sarà temuto, honorato, amato, & vbidito.

Non ti scordare quest'auiso: Non è bene ogni di

mutar Paſtore al tuo gregge: perche coſtui nõ cono ſce le pecore, ne le pecore lo conoſcono lui, in tanto le pecore patirebbono aſſai. Tengaſi conto non ſolo del Paſtore, ma delle pecore, lana, e ſin del ſterco ſuo sì perfetto per ingraſſar la campagna.

Compra dunque le pecore di buona razza, non toſate, non di griſa lana, ò macchiata, che n habbino più di tre anni: ma in flore, de doi, ſiano di grã corpo, collo lungo, non ruuida lana, ma molle, ventre grande, denſa lana, per tutto'l corpo, & tutte d'vn medeſimo colore, d'occhi grandi, lunghe gambe, e lunga coda.

Vn montone baſta a 30. pecore: ma ſia bello, ben compoſto, di grato aſpetto, il corpo alto, e lungo; il ventre grande, e coperto bene di lana, e di groſſo ti gio, il fronte largo, i teſticoli groſſi; la ſchiena larga, l'orecchie coperte tutte di lana, ben cornuto cur uo, piccioli però, di ſpalle larghe: la teſta lunga, occhi neri, tutto d'vn colore.

Se le pecore ſon bianche, ſia bianco anco il mõto ne, nõ ſolo di pelo, ma anco nel palato, e nella lingua.

Meglio ſono le pecore, e montone bianchi; perche la ſua lana ſi puo con l'arte far d'ogni colore.

Ci auiſa Virgilio in quei verſi dicendo coſi.

Quantunque ſia ben candido il Montone,
Non lo pigliar, s'egli hà la lingua nera,
Perche non macchi dei figliuoli i velli.

Sarà dunque ben fatto, quando comprile pecore,

fare

fare che siano nette, ben lauate, acciò meglio si conosca il suo verace pelo.

Quando il montone hà le corna, è più fastidioso; perche batte hor questo, hor quello, come soldato ben armato.

Però sarà bene hauer montoni senza corna, così saranno anco senza occasione di combattere con suoi riuali: Et in questo mondo, come inetto al combattere, sarà anco più temperato nel montare.

Quando il montone sia à tempo di generare.

DI tre anni genera ottimamente questo animale.

La femina di due anni si marita, di 5. anni giudicasi quasi giouane, verso i 7. anni è meno atta.

Se la pecora ha picciolo ventre, senza pelo, lasciala.

La pecora, che s'impregna auanti doi anni, quell'Agnello resta picciolo, però vendilo, e tutte le femine, che son nate del primo parto; perche restano sempre minute.

Habbi pecore nostrane, che fan lana assai: ma grossa, e si tosano fino a tre volte l'anno, chi vuole.

Sempre pascola fuori, pur che neue non l'impedisca, non teme intemperie, costa poco, & è di molto vtile.

Si munge fino da 5. mesi l'anno, con il suo agnello, a Pasca.

La pecora Tosina và anch'ella fuori d'ogni tempo, tosasi due volte l'Anno, sua lana serue à panni rustici.

E suoi feti maschi, son ottimi Castroni.

E le sue femine son buone per razza. Delle bastarde, alleuarè tutte le sue femine, i maschi vendeli: le gentili fan ottima lana, per nobili panni: ma semel in anno si tosano.

D'Iuuerno vogliono fieno, e tetti, che non si bagnino, cosi s'auãza il lettame; la pecora grossa sta bene al piano, la mezana alla collina, e la piccina in montagna.

Meglio son poche pecore ben pasciute, che molte in penuria di vitto.

Le pecore si fan impregnare di Luglio, & d'Agosto, perche portano cinque mesi, cosi intorno al Febraro, in tẽpo di qualche herbette, partoriscono.

In questi doi mesi stiano i montoni con le pecore: ma l'altro tempo tutto, se ne stiano cõ i castrati.

Cosi à Pasca si da l'agnelli à macellari, quando partoriscono in tempo freddo, conuiene tenerle al caldo con fieno, ò semola, col suo sale, e quiui nella stalla portagli da bere acqua non fredda, con dentro vn poco di sale, e farina di miglio, cosi faran più latte per nutrire i loro agnelli.

Nel parto s'aiuta la pecora, perche patisce, come fa anco la donna.

Vscito l'agnello, spremi le poppe, fà vscire quella colastra; poi mettegli sotto l'agnello, e dagli la

tetta

tetta in bocca: cosi s'auezzarà.

Fatti grossetti, dagli vn poco di semola, poi lasciagli vscire con la madre, à pascoli, e fra tutti gl'agnelli, fanne la scielta, i belli per razza, gl'altri al macello; sta bene qualche bel nero, per far belli panni di mischia.

La stalla sia verso il Mezo dì, lunga, larga, bassa, ben chiusa, pe'l freddo d'Inuerno, e coperta, e piena di buona mangia, e per far letto.

S'è possibile anco d'Inuerno mandale fuori alla busca del lor vitto: ma sia alto il Sole, prima, che eschino.

Ma d'Estate eschino per tempo, e nel Mezogiorno tienle al meriggio, in qualche belle, & ombrose valli, appresso di qualche fontane, ò correnti fiumicelli.

Quando il Sole è in Leone, in quei giorni canicolari, la mattina pasce le verso l'Occidẽte, al muolo. Là per colli la sera, poi verso il Leuante, perche sta più fresca, voltando la coda verso il Sole, che non gli darà noia al capo.

In freddo tempo, vna sol volta il giorno, darai bere alle pecore, dico l'acqua calda di pozzo, ò fonte, ò d'vno gran vaso nella stalla: ma di Estate due volte, e più.

Il Pastore guidando le sue pecorelle gli gridi, poi fischij, poi con la bacchettina gli minacci, ò sferzi, non gli tiri dietro, ne sasso, ne altro.

Nõ s'allontani da loro, non si colchi, ne segga: ma

ſempre in piedi ſtij, come più atto al vedere, a commandare, e prouedere ad ogni biſogno.

Se'l gregge camina, ſtia l'armato Paſtore dinanzi, con ſua retroguardia, de garzoni, e cani.

Ma ſe non camina, ſtia di dietro, come ſcorta, e tuttrice ſpia dell'ouile tutto.

Non laſciando mai appartate le pegre dalle ſnelle, ne le pregne, zoppe, e deboli dalle ſane, quelle c'han partorito, corrino a caſa: ma tutte ſempre, quanto poſſibile ſia, ſtiano vnite.

E conducanſi a ſani paſcoli, oue non ſon lappole, ſpini, ò cardi, che gli offendono, e lieuano la lana.

Biſogna continuamente, ò più, che ſi può, mutare i paſcoli alle pecore, etiandio che fuſſero buoni; perche il continouare vna medeſima coſa, ad ogn'vno vien a noia. In ſtalle d'Inuerno, è bene ſalare i ſtrami alle ſuegliate pecore, ò gettarui ſapra la ſalamora, e gli ſeruirà per ſalſa appititoſa; d'Eſtate dormino in campagna, ne ſicuri barchi, e quiui vicino, piantaui la cappana, cõ cani intorno, per ſcacciare i vitioſi, & inſidiatori Lupi.

Ma nota che in Cicilia, Abruzzo, e Puglia, per guardia figuriſſima delle pecore loro, tẽgono le mule ben ferrate di dietro, cõtro de lupi ſono beſtialiſſime; vna mula cõbatterà con quattro lupi, dãdogli calci con ferri lunghi, & acuti, è coſa marauigliosa p certo: oltre che ſeruono meglio de gl'aſini, p portar le bagaglie, agnelli, & arneſi, farà più diffeſa vna mula ben ferrata, che dieci cani, cõtro il lupo.

L'ouile,

L'ouile, basta nettarlo vna volta l'anno di giorno, in giorno, mettendoui sopra, fogliami, strami, &c. si che iui tu vi ritrouerai vn gran monte d'ottimo letame per ingrassar la villa, ou'è più leggieri, e questo sarà verso l'Agosto, che le pecore van alla montagna, d'Inuerno non si netta, perche tiē caldo.

Vna sol lettamata fatta al terreno di questo ster co pecorino, basta per tre anni.

Mondata la stalla, profumala, abbrusciando capegli di donna, vngia di capra, peli, ò zolfo, ò pece, odori grani, ogn'vno però abbrusciali da se; questo scaccia serpi, &c. Se vuoi femine, lega il testicolo destro, se maschi, il sinistro, al montare d'ogni specie d'animale. La pecora farà l'Agnello di quel colore, c'ha la lingua quando è pregna, bianca, ò nera, o mista. L'elera mangiata dall'agnelli, gli mantien sani; castransi quando han grossette le noci, come fanno i buoni, e pratici pastori, a quali mi rimetto, ragioneuolmente.

L'Agnello, che và allegramente è sano: ma se col capo basso, et orecchie, è mal sano; quello è sano, c'ha gli occhi ben aperti, chiari, netti, col venc sottili, et rosse. In tre anni la pecora ha mutato i denti; e sono eguali. Quando si scalzano i denti, ò crollano, son vecchie da mazza. T'hò detto, che se la pecora sarà ben mātenuta, arriuarà sino a otto anni. Si tosano le pecore per buon tempo, senza vento, ad hora di terza; le ferite di foruice s'vngono con olio, e vino, ò con sungia per le mosche, non si tosi per rugiada,

giada, che fa venire la lana nera. E la pecora mentre si tosa suda, però subito bisogna far asciugare detta lana, per leuar quel bruto ontume di sudore da detta lana, che rimane più bella, e migliore molle, e candida; si tosano le pecore à Luna scema, cioè quando calla.

Al Pastore finalmente gli dò questo auiso notandissimo, che ogn'anno rimetta la sua greggia di agnelli di vn'anno, e mezo, ò doi.

Leui ogn'anno le pecore vecchie, e difettose, così hauerà sempre (cosa di grande utile) il suo compito numero ordinario, qual debb'essere più tosto poco, e buono, che assai, e cattiuo.

Perche più fruttaranno quelle poche buone, e ben nutrite, che le molte stentate.

Nell'infermità, prouegga il perito Medico Pastore, à cui in tutto gli lascio questa cura, in cui deb b'essere molto esperto, e vigilante.

Sapendo egli molto bene, che morbida facta pecus, totum corrumpit ouile.

Delle Capre, & del Becco.

LA Capra è animale, di cui non riesce tanto prouento, quanto dalla pecora; tienne però, se hai luochi inculti, e ripidi; perche da più latte della pecora, dico migliore, e più sano, e sua ricotta fresca è più delicata. Perciò ben si dice: butiro di vacca, cascio di pecora, e ricotta di capra.

E di

E di poca spesa la cvpra; perciò dicesi capra, à **carpendo**, *perche da per tutto carpe, piglia, e si pasce, mangiando ella à fatto: non se le da mai fieno, se non nel parto à pena, e per mali tempi nella stalla mangia sino i presepij: Perciò si dice in prouerbio; Non si vide mai Capra morta di fame.*

Son fantastiche le capre, quindi dicesi; costui è capriciosо; perche deuorano fino l'herbe velenose, e non le nuocono punto.

Hanno mala, e come velenosa morsicatura, se mangiano vna viticciola, quasi mai più si rimette, si ficcano, e rampicano per tutto, e per questo vogliono vn buon capraro per conduttiere.

Per riposare, non si cura quest'animale di letto, ò stoppia sotto, contentasi d'ignuda terra, e sino sopra di vn precipitoso sasso, alla sferza del Sole ardente, riposto.

Vuole la capra vn buon becco per razza, senza corna, non curandosi della bella prospettiua de cornuti: Perche i muchi son più quieti, e carnuti, tali sono anco le pecore muche, e dan più latte; quelle tali corna stùrbano assai, hor dando a questo, hor a quell'altro, atteso che non si facilmente ponno ficcarsi per le macchie, e grauide, si dibattono con molto pericolo d'aborso.

Ma il becco habbi testa picciola, orecchie grãdi, & pendenti, & anco, il collo curto, e großo, largo di corpo, großo di gambe, non molto grãde di statura, gran barba, gran pelo, lungo, chiaro, e liscio, e tutto

d'vn

d'vn colore, con quelle barbarine sotto la golla. Dico, che la capra sia della medesima fattezza, con buone poppe, ne piccine, ne così grande.

Se il paese è freddo, sian peloſe.

Le capre bianche cacciano più latte: ma le rosse son più gagliarde, e robuste.

Alcune capre gemellano, e tali sono d'ottima razza; Altre figliano due volte l'anno, per i buoni pascoli.

Gli primatici, ò troppo vecchi non s'alleuino: ma vendinsi, ouero si mangiano.

La bontà, & età del becco dura fino a 7. anni; Dopò questa età castrasi, E la capra è buona fino ad ott'anni.

Volendo farne vna razza, meglio sarà comprar le tutte da vn sol padrone, e gregge; perche s'amano più, e più stanno vnite: e compransi di paese simile al tuo, come già auezze, & al sito, pascolo, & acque.

E facciſi impregnare s'è cornuta, in tempo piouiticcio, s'e muca, in tempo sereno, e che non sia ne troppo grassa, ne troppo magra, e ciò d'Ottobre, ò di Nouembre; perche 5. mesi porta, come le pecore: così fan a Pasca herbosa, e mangianſi e capretti; come s'impregnino lo san molto bene i caprari.

Pregne, auerta il Capraro; non si battino, ò cozzino, per l'aborto, e non mangino ghiande, ne sale; da altro tempo sì, e massime prima, che leuino, tanto più le partorienti.

Guarda

Guarda bene il Capraro, ch'ella non partorisca p boschi: i capretti tenghinsi in stalla, fino, che son forti, per correre dietro la capra maare: in tanto nutrisci bene la capra, acciò facci latte assai; & i capretti mettinsi in qualche luoco aprico, & herboso, oue si auezzeranno caminare, saltare, e cozzare.

Ma guardagli dal Lupo, perche è arte sua di rubbare, e debito tuo custodirgli bene, dandogli minuto fieno, &c.

Le stalle loro sian nette, perche dalla bruttezza nasce la stizza, & altre infermità. La mandra di Capre non sia più di cento, quanto meno saranno meglio si curaranno, e pasceranno; & ecco uerso parlo di quelle delle stalle; perche in campagna si può accrescere il numero conforme a gran pascoli.

Pascono bene in tempo di rugiada, senza offesa veruna. In tempo di brina, eschino con l'alto sole, e sarà meglio.

Causi dal latte di capra casci solo; per sua magrezza quattro mesi de l'anno si munge la capra, ò cinque.

D'Inuerno habbino buona stalla calda, e ben chiusa, per lo lupo, popparanno i capretti da tre mesi; poi vadino a pascolar da loro con buono capraro; perche il lupo più tosto affronta i capretti, che le grosse capre.

Vuole la capra grand'abbondanza d'acque, massime di Estate, q̃do mangia cose secche, e mancandoli acque, tosto si riempiono di rogna, e mai guarisce, sino

che

che non se le muta cibo. I suoi capretti castransi prima che sia l'anno di Marzo.

Per gran caldi, ne freddi si castrino, e sia nel scemare della Luna: e volendoli castrare non habbino mangiato, ne beuuto. Mi piace riuoltargli i testicoli, e quiui legargli, cosi non sentiran tanto dolore; per tutto quel giorno, non si gli dia mangiare, ne bere, stiano per doi giorni in stalla, dandogli poi qualche verzura, per pasto, dico il secondo giorno.

Le femine castransi, come si fanno le scrofe.

E quì non se ne tiene tante capre, come in Francia, non hauendo noi tante montagne per pascerle, & al nostro piano darebbono troppo gran danno, e consumarebbono le nostre ville.

Le capre medicansi, come le pecore, ciò molto bē sanno gli accorti caprari; non mangiar carne di capra, se la necessità, ò l'auaritia non t'astringe, perche dicono, che genera mal caduco.

Gl'antichi non le voleuano ne anco toccare, a benche il suo latte è bonissimo, massime quello della niera, per i fanciulli, dopò quel della donna, questo è meglio, e gioua a tisici, il suo cascio è sempre asciutto, perciò tiensi vnto.

Sappi, che ogni sorte di cascio è viscoso, e dannoso a chi patisce mal di pietra, ual di fianchi, carnosità, a chi orina con difficoltà, quando gli fà male il pettenuzzo, come al P. F. Alessandro de Viustini, oltre che egli è debole di stomaco, perciò lascia il cascio di capra, & ogn'altro; la capra tanto gli re-

de di

de di notte, come di giorno.

Hor dunque s'hai villa in monti alti, parecchia Capre, e sappi, che la carne del Becco, è cattiua, dico fresca: ma per salarla, ti riuscirà buona, e fanne la proua, che vedrai l'esperienza.

Delle virtuosissime Api. In seruitio della tua villa.

TAli, e tante sono le naturali, occulte, & accolte virtuti del Sommo Creatore, all'Api date, e concesse, che forsi di numero contendono con le Stelle del Cielo.

Si che in esse chi vi specula, attonito ne resta, & è in estasi rapito.

L'Ape buona, nasce dall'Ape, è animal non solitario, come l'Aquila: ma sociabile, come è l'huomo, in cibo, casa, & opera. Fuori si pasce, dentro lauora.

In Latino dicesi Apes, *ouero* Apis, *quasi* Apex, *che vuol dir grandezza, sommità, come per esser l'Ape maggior di tutti gl'altri animali, in virtù, ouero,* Apes *cioè senza piedi, nel nascere nō ha piedi: e per ciò disse quel Poeta.* Trūca pedum primò.

Ouero Apes; *perche ha piedi. Nel suo nascimento ha piedi se non in potenza, dice il Filosofo: ma poi nata spontano.*

L'Ape, in Greco dicesi Melipra, *come animale, che porta il mele, in tanta copia, non solo per huma-*

mano cibo: ma ancora per cera, con cui honoriamo tanto Dio, i Santi suoi, & in Chiesa, e fuori ancora.

Come nascbino le vespe, dicono, dal sterco d'asino: i fuchi dal sterco di mulo: i crabroni dal sterco del bue: ma le api non si sà chiaramente, tant'è astruso questo suo nascimento, à benche alcuni dicono, che dà tutto il bue morto.

Dicono, che son vergini, e son feconde. Nell'alueario, ogn'una v'hà il suo domicillo appartato, e fauo, & lo conosce, e u'habita sempre in quello, e non altrouo, ne l'altre, non mai in quello. Han quella lor prole commune dentro di cui da vna sol porta, tutte ne vengono rinchiuse, oue tutte in commune affaticano: i lor frutti communi volano in commune; la virginità commune, e la fecondità commune, però vedi innumerabili sciami, e gran figliuolanza.

L'Api, per diffensione del suo Re, tutte si farebbono ammazzare, tanto di rispetto portano al suo Re, che à qual si voglia opera non vscirebbono, se il Re non le precedesse, e mai egli non esce, se non con gran comitiua.

S'egli è infermo, tutte l'api lo sustengono, se muore, lo portano fuori con flebile mormorio. Da loro s'eleggono vn Re, bello, piacenole, grande di corpo, & d'opere magnanimo: quale à benche habbi il pungiolo, non però l'adopera per vendetta.

Se vn'Ape, offende il suo Re, da se stessa si scanna.

Per

Per diffesa del suo domicillo, combattono cõtra d'ogni cosa, che gli dà noia. In cãpagna provocate, combattono contro altre Api, chi attende al procacciar del vitto loro, chi ad officij a loro impoſti, cõ ogni vbidienza, conformità, e ſtabiliſſima vnità.

Chi coglie rugiada, e chi fiori rugiadoſi, e porta all'Api operatrici del frutto. Chi fabrica caſe, cioè, faui, a fouendo, *chi melifica la cera, chi apparta il mele dalla cera, chi tiẽ netta la caſa, chi cuſtodiſce le porticelle del loro palazzo, come fidati portieri; acciò nõ v'entri qualche lucertola, ragnatello, &c.*

Altre a lato del Rè dimorano, per più ſicurezza, chi caſtiga l'Api otioſe, dal Rè ſcorte, mentre che gira in Ronda, chi ſgombra gl'inutili fuchi, Api apparenti. Chi porta fuori l'Api mal ſane, e morte: del loro Rè, tanto piãto fanno, che ſe il Guardiano dell'Api non le getaſſe, tutte morrebbono.

E bene fra l'anno, in tẽpo freddo vedere ne bugli, ſe sõ brutti, e nettarli, leuãdo qualche animaluzzo.

Son queſte benedette Api, ſi prudenti, accorte, e agaci che ſe la porticella del loro caſtello fuſſe troppo ampia, ſi che più d'un'Ape vi cape, toſto di dẽtro via la reſtringono, con tenace materia. Hęc Ariſt. 9. de animalibus, *c.* 40. *Le femine han il pungiolo, & pungono: ma i maſchi l'hanno, e non pungono.*

L'Ape buona ſarà picciola, lunghetta, non peloſa, netta, dorata, rilucente, e ſcintillante come oro: il lor paſto vuol eſſer dolce, e piaceuole, come fiori, fra quali il Timo, è herba ottima, e ciſſo. Fiore

di cauoli, e di zucche giale, pasto pretioso per loro.

Quello per l'Estate, e questo per l'Autunno.

Alcune pasconsi di fiori de monti, alla meglio, altre di horto.

Le prime sono minori: ma più gagliarde, e rustiche. Queste seggono sopra l'alucare, e cõ forastiere cõ battono, che il lor mele gli verrebbono à mãgiare.

Non fanno mai il lor natural seruitio in casa, cioè nel buglio: ma fuori sempre, tanto son nette.

Quando punge bene, gli lascia fino l'intestino, e così muore. L'otio li noce molto.

D'Estate vorrebbono loco fresco, e d'Inuerno vorebbon loco caldo.

Chi lascia troppo mele all'Api, quando si vendemiano (dico in parte doue non s'ammazzano) diuengono pigre, e se poco, si sdegnano.

Quando fan tanto strepito è segno di partenza; perciò l'Apiario gli bagna la stanza di latte, ò altro dolciume, così si quietaranno, e tratterranno.

I piedi di dietro l'han più lunghi di quelli dinãzi, per leuarsi più facilmente da terra, a volo.

Quando si gli corrompe il mele, diuien verminoso, & l'Api s'infermano, ò che muoiono.

Nel tempo humido moltiplicano, & nel secco scemano.

Tal sarà il lor mele, quali saran i fiori, che mangiaranno, dolci, ò amari, ò di mezo sapore.

D'Inuerno stan ritirate pe'l freddo, a Primauera escono al lauoro, in tempo fiorito, con cera, facen-

cendo le sue caselle, ò fani, poi attendono alla prole, poi al mele, intonicando tutto il loro alueario di materia viscosa, come di suco d'olmo, salce &c. e questo fanlo per fortezza della loro fabrica, e per diffesa de loro nimici.

Non pigliano fiori deboli, pasciuto in luoco nõ buono mandano messaggi à procacciare altri migliori pascoli.

La sera non potendo arriuare a casa loro, dormono in campagna sotto di qualche albero: ma supine, per non bagnare le loro ale, accioche la vegnẽte mattina possino per tempo volar à casa, in tanto la notte sempre vna fà la sentinella.

Et apparendo l'alba, quella fa tre bombi, al cui moto tutte tosto si risuegliano, e Marchiano al loro viaggio.

L'Api rappresentano il tempo cattiuo, però nõ escono dall'alueare loro, per mettersi in viaggio.

Le giouani, e più gagliarde, escono alla busca, a le più vecchie restano in casa ad apparecchiare la casa netta, mele, cera, e cibi.

Gionte cariche di fiori, presto son scaricate dalle vecchie.

Ne fani di sopra v'è manco mele, che in quei di sotto. Portando i fiori à casa, se regna vento vãno basse, dietro à terra, e le vuote han vna pietricina in mano, acciò il vento non le porti via.

Fatto sera, entrano tutte in casa al suo loco, & à dormire, & al bombilare d'una, tutte stan quiete,

eſeruano ſilentio, e la mattina l'iſteſſa col medemo bombo le deſta.

Eſſendo tra loro gran pace, e ſe vna turba, tutte l'atre ſe gli riuolgono contro, e la ſcacciano.

Lauorando loro, il Rè gira d'intorno, accõpagnato da molt' Api, oſſeruando ciò che fanno. Nõ ponno ſtare ſenza Rè: e quello morto, toſto vn'altro ne coronano, i fuchi ſon di gran paſto, e di niuna fatica perciò l'Api veraci gli perſeguitano.

Quãdo la Primauera è humida l'Api creſcono: ma il mele ſcema. Se alle volte gli manca cibo, eſcono alla buſca d'altre Api, con cui cõbattono. L'ape pungendo, perde l'aculeo, ſi che più non melifica. S'attriſta l'Ape quando il ſuo feto nõ gli rieſce per lo gran ſtrepito, ò ragnatelle, ch'entrano, dandogli noia. La nebbia aſſai gli corrompe i fiori, e l'auidità del troppo mangiare, il vento, il fumo, il fetore, e la pioggia: l'inferme paſconſi di mele.

Il Rè è groſſo tãto duevolte, come vn' Ape. Se il ſuo Rè non le gouerna bene, alle volte l'amazzano.

Ogni Rè ha la ſua caterua, & ogni caterua ha il ſuo Rè. L'api van fuori all'ingroſſo, & eſſendo poche, aſpettano l'altre per lor ſcorta, è animale vendicatiuo, ſino contro le ſiepi, quando a lor modo nõ ſi ponno caricare. L'api giouani, lauorano meglio il mele, che le vecchie. L'offeſa dell'Ape vecchia, è peggiore di q̃lla della giouane. Lauorano il mele due volte l'anno, che ſono Primauera, & Auttunno.

Il mele di Primauera, è meglio di q̃llo dell'Au-

tun-

tunno per la purità de fiori: Beuono le Api: ma vor rebbono acqua chiara. Si compiaciono del suono, come si vede, e sente. l'Api senza Rè, fan il fauo: ma non il mele. Tutte si caricano d'vna sol sorte di fiori, come di viole.

L'altro viaggio di rose, come oprano, ancora non si sa.

Lauorando figliano, e fan il mele. L'ape roßa è meglio delle nera. Son dissimili de monti, da quelle del piano, quelle sono rustiche, iraconde, & horride d'aspetto: ma più meliflue.

Se i faui cascano, gli raccommodano. Se l'Apè non lauorano bene, e che il Rè nō habbia da loro colonie per mādar fuori, le ammazza. Le brcui guerreggiano contro le lunghe. Se quei fuchi gli dan dāno, presto son i custodi, che gli tagliano il collo.

Il Rè due giorni auanti, che esca, fa dare il motto cō certa voce insolita ad vn'Ape; solo il maschio canta, come fa anco il gallo: quando esce, escono tutti, saluo la guardia di casa. Ogn'ape ha l'arte sua, chi di far mele, cera, portar acqua, portar fiori, fortificar dentro il loro alueario, nutrir la prole, chi gli dà mangiare, &c Da che tempo incominciano a lauorare non si sà bene, se non che a Primauera, fanno assai facende, e quando è buon tempo sereno: ma non già nella sferza del gran caldo. Campa l'ape da sei anni.

Quando figliano, escano alla pastura: ma presto fan il lor ritorno. Nō toccano mai carogna niuna.

In quaranta giorni, dal nascere dell'ape, vien grossa sì, che gli dà libertà, e cibo, stansene da se combattono terribilmente, massime appresso il suo alueario, si che trouassi c'hanno ammazzato vn cauallo, con i loro aculei; il proprio cibo dell'ape è il Timo: appresso il lor alueario, si vi semina saua, per fiori, & altre herbe simili.

Non vogliono sentir bruttezza.

E se la donna è stata conosciuta dall'huomo, quella notte prossima, guardisi il vegnente giorno dalla rabbia dell'Api, che presentano quel sozzo, e sporco odore.

Hæc omnia supradicta. Auicenna Plinius, & Aristot. præcipue, lib 9 de animalibus.

Da mezo Marzo fino al fine, si riuegghino dentro di bugli, e si nettino bisognando.

Sito per mettere l'Aluearij.

L'Api principalmente vonno essere accommodate in loco, ne troppo freddo, ne troppo caldo: ma mediocre, & aprico.

Vonno esposte al Sole, la mattina d'Inuerno, che le tocca almeno fino al Mezodì, temono più il freddo, che'l caldo, e per questi doi estremi, molte volte mucciono, vogliono questi aluearij siti fra tre muri, acciò che la brina, e venti gli diano manco noia.

Che non siano però in loco suffocato: ma arioso, bello, allegro.

Non siano troppo alte, acciò con più facilità, cariche di fiori, vi volino.

Per-

Perche in alto, fan più fatica, da cui son ritardate al lauoro, col volar là sù.

Vuol essere luoco appartato, che poca gente vi bazzichi, ne vi si facci strepito, ne chiasso.

Oue non vi sia luochi paludosi, acquosi, ne luttosi lontani da strade correnti e publiche.

Syno alte da terra, da tre braccia, in sei, e non più, acciò anco siano men soggette all'animali retti li, perciò quei muri sian ben stabiliti, e lisci.

Siano appresso di casi p più sicurezza de ladri: ma non syno appresso alla casa del Signore; perche quel cõtinuo mormorio forsi gli parrà gran tedio.

Siano in sito doue nõ vi stiano buoi, porci, ne capre talvolta nõ gettassero la fabrica in scompiglio.

Siano site in qualche prato, horto, ò giardino bẽ chiuso, oue stiano herbe domestiche, come lingua bouina, bettonica, ramerino, poleggio, origano, maggiorana, gigli, rose, viole, narcisi, lauanda, nardi, caoli, zucche gialle, tutt'herbe da fiori, proprio pascolo per loro. Stan bene appresso d'un qualche fiumicello, per commodo loro di bere, e quanto più han l'acque vicine, tanto meno s'affaticano, e non sono così prese da rondini per l'aria, da rondoni, e altri simili, che per loro preda l'osseruano.

E non essendo acque come hò detto, mantengani [illegible] di pozzo, che non mai manca, in vasi di le[illegible]

[illegible] fastidiose, e [illegible] mangiano.

Da letame, da ſtalla, e da porchi; per eſſere queſt'animali ſi politi, e mondi. Coſi tali ſiti ſaranno al propoſito, per metterui le caſelle di tue api.

Delli aluearij, dell'Api, ò bugli.

Quell'alueario de vimini, e gradiccio intonicato con creta, ò ſterco di bue, non è buono per le api, perche d'Inuerno v'entra troppo freddo, e d'Eſtate troppo caldo. Siano dunque di tauole, in quadro ben inchiodate, e compaginate.

Alcuni gli fanno in modo d'armario, per aprirli allevolte, nettagli, &c. per cauar il mele, ſenza ammazzare l'api. Altri l'vſano tondo, con ſotto, e ſopra il ſuo coperchio, e volendo veder l'api, come ſtãno, veggon da di ſopra ò ſotto: ma quei quadri mi piacciono molto. Siaui ſotto vn tecchio, habbino il ſuo buchino, che ſerue all'api, per porta loro, e non più longo, quãto è groſſo l'ape, acciò altro animale più groſſo non v'entri a dargli noia, anzi che detto buco, vuol eſſer fatto in torto, acciò il freddo ſi facilmente non v'entri.

Stã bene doi buchi, acciò ſe la lucertola v'entra da vn luoco, per mangiar l'ape, ella dall'altro ſe ne prenda fuga, e ſi ſalui, e quanto l'alueario ſarà più oſcuro, l'ape meglio

di dentro, parte di

Stan bene gl'al

conciare il ſciamo

giuſta proportione

Cibo per le Api, in tempo d'Inuerno.

NE freddo tempi, che'l ghiaccio, brina, ò neui abbondano, fà, che l'api non patischino, per fame, ripara così. Quattro boccali d'acqua tepida, con vna libra di mele, dandogliela la mattina (alto il sole) in vna conca, quiui dico appresso all'alueario, oue leccaranno.

Ouero con farina di miglio, di segala, ò germano, come dicono a Napoli, ò di castagne, anco di frumento, & di ciò l'api ne riceueranno molto nutrimento: altri gli dan melina, ch'è lauatura di sacchi di mele, ouero fichi grassi, cotti in acqua, e questa beuono, e mangiano. O quei fichi posti sù l'aluearij mangiano, ouero acqua, in cui s'è cotto moniache, con poco di mele, e posta quest'acqua in vasi gouernati, per prouisioni de tempi famelici, e bisognosi, ouero latte, massime di capra, è meglio dell'altro, ò vino dolce, in modo che beuendo, non s'annegano. A questo modo si mantengono, e risparmiano il mele, e mangiaran questi cibi, che parran tante pecorine, che mangiano sale.

Per [illegible] ve sciamo di poco [illegible] ero.

[illegible] ouelli, acciò che l'api no- [illegible], non sciamano per quel- l'anno:

l'anno: perche non hauendo loro Rè, gli conuerrà, per forza stare all'vbidienza del Rè vecchio, in compagnia de lor madri, fino che sciameranno insieme con l'altre, l'anno prossimo seguente.

Se vuoi comprar sciami, lascia passare il mese di Genaio, perche all'hora l'Api sono fuori di pericolo, comprandogli più giouani, che si può.

E fà, che i vasi siano ben pieni, più che si può d'Api, che risplendino.

Comprale in loco a te vicino, che saran auezzi all'aria, sito, cibo, e pratica.

Portale pian, piano, in piedi sù vna barella salda, fra duoi huomini, che sia freddo, e di notte, lasciandole poi riposare tutto'l giorno, con spruzzargli intorno, & alla bocca dell'alueare buoni liquori, facendogli buona guardia per tre giorni almeno, acciò non fuggissero, e se fussero per fuggire, facciſi festa col cimbalo, di cui son amiche, non mançando spruzzare liquori grati.

E se vi sarà gran strepito forsi vi saranno due Rè, il cattiuo contro del buono.

Il cattiuo lo conoscerai a questo, che è irsuto, fosco, & horrido, ammazzalo, poi spruzza con latte, ò vin dolce.

Il Rè buono, è maggior di corpo, più lungo di gãbe, e più curto di penne, di q
tre che egli è più bello, e risp
Vedendo il guardiano
le cose non passano ben

bano, sfruzzandogli d'intorno vino cotto, ò dolce, con rose ben piste.

Se a Primauera non fussero ben sane, dagli qualche buona mangia, e gli giouarà.

Modo di prendere vn Sciamo, che fugge.

GEttagli adosso poluere, ò acqua, e con suoni, accompagnale sino sopra d'vn'albero, su na piano; perche quanto più forte suoni, tanto più alto salgono.

Si conosce, quando il Sciamo vuol vscire al gran strepito, che fanno, come se fussero trombe, che sonassero per marchiare l'essercito.

Stando l'alueario appresso di quel ramo, ficcaglie lo dentro. Lasciale così con sfruzzo di dolce vino.

E guardati non hauer mangiato, ne tocco fortume, ne odori tediosi.

E se fussero in qualche cespuglio, pigliale con pori sopra l'alueario, sfruzzato bene, e chiuso; poi portale al suo luoco.

Alle volte si fan di 2. ò 3. aluearij vn buono, mettendo l'vno nell'altro, con dentro sfruzzo, cibi, e buoni odori, sino che s'auezzino insieme, e chiusi per tre dì, con vn solo Rè però.

Oue son buoni pascoli, l'Api durano assai.

Sappi che al fin d'Aprile, sciama l'Ape gentile, anco fino a S. Gio. ma più in là non son buoni, perche manc ano i fiori.

Volendo

Volendo sciamare se n'accorge, perche fan gran rumore.

Modo di vendemiar il mele da sciami.

FElici tengonsi quei Leuantini, dalla natura tanto fauoriti, essendo, che l'Api loro senza fatica gli rendono tanto ottimo mele.

Hauendo loro in ogni tempo campagne verdi, e fiorite, come anco è il monte loro Hemeto, sempre verde, fronduto, e fiorito, con fragrantissimo odore, ouc tante Api si meliflue, si nutricano.

E tant'altri loro delitiosi siti, a ciò atti.

Cicilia, Candia, Cipri, e tanti altri luochi meliflui, sino da natura si riccamente guarniti.

Ma da noi, ingegno, arte, discorso, fatica, e gran spesa ci vuole, volendone mele, ò Api loro vēdemiano da quattro, e cinque volte l'anno: ma noi a pena vna. Loro vendemiando, non ammazzano l'Api, & noi non pratici, l'ammazziamo. O che danno; meritamente in certe Prouincie d'Italia, verso Roma, v'è gran pena ad ammazzare l'Api, che non son troppo vecchie. Loro fan vn buco nel coperchio di sopra, e di sotto, fan fumo, con sterco di bue, e q̄lle va sù, ouc è vn sacco diritto a quel buco, e tutte entrano nel sacco, leuano più della metà del mele, poi gli rimettono dentro di quell'alueario, l'istesse Api, e subito chiuse p vn poco, di nuouo mettōsi a lauoro.

Se

Se tu hai quattro sciami d'Api, perche ne vuoi ammazzar tre? Ti dico, che nō s'amazzano: ma se gli leua parte del mele, si pigliano l'Api, poi si ripōgono nelle loro solite case. Ma se tù sei vn goffo, non sò che dire, ò che non la vuoi intendere, Oh, si fà cosi a Piacenza, & io ti dico, che si fà male a far cosi. Però fassi poca vendemia. Verso Sicilia, almeno due volte l'anno si vendemiano, la prima volta al calende di Giugno, la seconda a 8. d'Ottobre.

Tu dunque nō le ammazzare, e vedrai maggior frutto, e più copia di mele, lieua l'usō cattiuo, introducendoui il buono. Procurisi traportare il sciamo di notte, più lontano, che si può dal sciame della madre; accioche d'ond'è vscito, non vi rientri più.

Quel, che si deue far di mese, in mese, intorno all'Api.

NEl mese di Genaio prouedegli di qualche cibo, se n'hà bisogno, vedi se gli pioue, ò neuica adosso, e se per sorte vi fusse qualche bestia, che gli desse fastidio, vento, o strepito.

Di Febraio, fassegli qualche profumo di buon'herbe, per destarle, e disporle alquanto al futuro prossimo lauoro: ben sarebbe aprire l'alueario, e veder, come stan là dentro, s'han da mangiare, e se son nette; poi rinchiudere bene l'alueario, con creta buona, ò sterco di bue, ogni bucolino, e fessura.

Di Marzo son l'Api affannate, mangiando fiori tristi,

Digitized by Google

tristi, d'olmi, e d'altro, così viene la caccarella, ò flusso, però medicansi con qualche cibo buono, e sodo in ciò non ti vinca l'auaritia, in tanto verran cibi buoni.

D'Aprile netta le tauole, sotto i vasi parecchia vasi nuoui, per futuri sciami nuoui, e sian belli, & odoroſi, oue vederai doi Rè, lieua il più brutto, ò il manco bello.

Di Maggio sia diligente in raccorre i sciami, di giorno, in giorno, accommodandogli bene, l'vno poco distante dall'altro, senza strepito, ne furore, acciò non ti fugghino, & essendo, come auiene, tempo piouiticcio, auertisci c'han bisogno di mangiare, ò d'altro.

Di Giugno fà il medesimo.

Di Luglio, a mezo il mese l'Api che non han sciamato, prohibisci che più non sciamino, rompendogli le sedie, ò celle regali, che son più grandi delle altre.

D'Agosto, verso il fine, su'l Piacentino si vendemia.

Di Settembre, netta bene gl'aluearij, se più aluearij fussero, grami, di più fanne vno: ma con vn sol Rè, come t'hò detto.

D'Ottobre netta beni vasi, e con creta, ò sterco di bue tura ben, le fessure dell'aluearij, che ne fredo, ne penti, ne ragni, ne cose tali vi possino entrare, prouedendo, che le neui, brine, & altre intemperie, non l'offendino.

Di

Di Nouembre fa il medesimo.

Di Decembre fa come di Genaio, curando, che'l freddo non t'ammazza l'Api, coprendole con stuore, tauole, e scoppe, e souenendole con qualche mangiare.

Del Pauone, vccello di bellissime piume; & honoreuole nella tua villa.

Benche il Pauone più tosto s'appartenga a nobili, & ad Illustri Signori, che a plebei, ò semplici Cittadini, ne meno à contadini, tuttauia in ogni villa piacemi vederui Pauoni, perche visto il Pauone gli passaggieri, dicono questo entimema.

Questa villa è di nobili genti, *cosi con più rispetto, & forsi con manco danno, van di lungo. Honora non solo il cortile: ma anco la mensa d'ogni gran Signore. Dicesi, vi erano sino de Pauoni.*

La sua carne è buona, e cotta si manterrà vn'anno, anzi che non infracida mai.

Poi chi gli vuol vendere, ò suoi Pauoncini, e le voua, ne caua molti danari.

Si risguardi il frutto, habbi più femine, che maschi; ma se al diletto miri, tieni più maschi; perche questo porta la palma di bellezza frà tutti gli altri vccelli.

Sono, come sicure guardie del cortile; perche all'apparir de forestieri, gridano. Mangiano assai

vonno

vonno sito assai, e libertà, dormono volontieri in alto, più che ponno.

Il Pauone, si suol dire, ha il capo cristato, debbole, e serpentino, il collo di Grua, la voce strangolata, il petto d'oro, l'andar da ladro, e coda di volpe, i piedi grinci, liuidi, brutti, e sporchi, con sua vaga coda, e ruota, s'insuperbisce, e quanto più è rimirato, tanto più si pauoneggia.

Si conforma all'albero, quando, che perde le foglie, esso perde le penne, e di vergogna stà nascosto, & non compare sin rimesse le penne, che è quando rimettono le lor frondi. Quanto più in alto saglie, tanto più chiaro dimostra futura pioggia. Vn Pauone vuole da sei Pauonesse. Il suo mangiare vuole prato, herbaccio, granaccie, e modiglie, si che nõ costa molto il vitto suo.

La Pauonessa non fà le voua, a giacere, come la galina: ma in piedi, però bisogna, che il sito pollaio sia netto, basso, e con sotto assai paglia, acciò le voua, facendole, non le rompa. Il maschio perseguita l'uouo di couo, e suoi polcini, perche in tanto non può hauere la Pauona p lussuriare, perciò t'auedi, che lei faci le voua nascoste, ne cespugli, alla campagna, acciò il Pauone non gli dia noia. E sin che non veggono suoi figli ben penati, non gli riconoscono per lor figli, anzi gli perseguitano: hor vedi, che natura è questa.

La Pauonessa fà tre volte l'anno, la prima volta cinq; voua, la secõda quattro, e la terza tre, o due.

Si

Si mettono sotto la gallina a Luna nuoua, perche nascono più maschi, e in tanto le Pauone fanno voua. E couando la Pauona, guardalo dalla insidiatrice volpe.

Non stia il Pauone senza qualche femina; perche cosi non stà mai a casa, e partendosi, và in pericolo di esser rubbato, & ammazzato.

S'auezzino le Pauone dormir sempre in luoco scuro, cõ sotto la paglia, per lo parto loro delle voua.

I Pauoni vogliono star da largo, acciò non guastino la coda. Tasta la mattina la Pauona s'hà l'ouo, e cosi non esca dal pollaro.

Il Pauone combatte con galli; perche come geloso, non vorrebbe che le sue Pauonette hauesse punto di commercio con essi loro.

Al principio di Febraio, vanno in amore, e si congiungono; e poco dopò fan l'oua, all'hora dagli mangiare qualche cosa di buono.

Il Pauone nõ genera innãzi tre anni, ne fà voua, e se generano, ò fan voua, non vagliono per razza.

L'voua di Pauona di meza etate, son meglio, che di giouane, ò di vecchia.

L'voua di Pauona quanto più son fresche, son meglio per lo couo: quelle son meglio, che la Pauona fà prima, e le seconde son migliori delle terze.

Ma per questo effetto, cerca galline grosse, c'habbino buon'ale, assai capaci, che faran da sei voua di Pauona.

In 28. giorni schinerãno i Pauoncini; auertisci, che

Tal voua bisogna alle volte riuoltarle nel nido sotto la chioccia, e sentino meglio il caldo, e fagli vn segno d'inchiostro, per ogn'vouo, perche così conoscerai il volto, & il non volto.

E dà māgiare alla chioccia appresso al nido, e bere, sì che nō sinida mai, a fine che quāto prima figlia.

Gl'vccelli han più grossi i testicoli in tempo del lor coito, che da altri tempi. Hæc omnia supradicta Arist. de animalib. lib. 6. cap. 4.

Delli Pauoncini.

VScito il Pauoncino dall'vouo, asingalo bene cō panni caldi; poi per quel giorno, e per lo sequente, non gli dar punto da beccare; poi il terzo giorno dagli grano pesto, ò farro, e macerati nell'acqua, è nel vino, ò polenta di farina: ma fredda, con porri tagliati: ma ben minuti, con cauoli minuti, ragni, mosche, ò vermi, così staransi grassotti.

Dopò vn mese, eschino con la chioccia; se patono del bere, viēgli la pipita, come a polli, & a galline.

Potrassi mettere dietro ad vna chioccia gallina sino a 15. Pauoncini, per non tener tante chioccie, cō pochi polli: quādo i Pauoncini fan la cresta, sentōsi male, come i putti quando che mutano i denti, per questo in tal tempo dagli bene da impire il gozzo.

Stan bene i Pauoncini nel gabbione, dopò nati, fino da tre settimane, acciò che'l Pauone, che gli odia, non gli ammazza.

Fatti

Fatti grandicelli di sei mesi, lasciagli vscire douunque vogliono, dandogli però la sera qualche cosa, per mantenergli belli, e veran più volentieri in casa la sera. Sappi, che quãdo si mutano di piuma, con facilità s'amalano, dunque in tal tempo habbino buona cura, caldi, e ben pasciuti, con mele, frumento, fauefrante, &c. Ne giorni che canicula bolla, non stiano senz'acqua, e fresca, dico.

Non ti spiaccia questo. Se il Pauone nõ ha assai pascoli, guasta i giardini, consuma gli horti, rompe le tegole de tetti, calpesta l'voua, daneggia i seminati, vero è che fà bella vista. Ma conchiudo io, che la buona gallina nostrana, sia più vtile del Pauone. Hæc Arist. loco præcitato.

Delle galline d'India.

SOn così nominate queste gran buone galline, dal luoco donde furono portate quì in Italia a noi, & non è molto tẽpo, che dall'indie vẽne la razza; i nobili l'usarono da principio, dico lor soli: ma hoggidì, ogni villa di contado n'hà in gran numero, tanto che ne fan hormai mercantia: sapendo loro hormai il vero modo di metterle, d'alleuarle, &c.

Voglio dire, che stan bene queste gallinaccie sù cortili di villa, hauẽdoui vn maschio, e più femine; la femina fa voua assai, e coua bene al buon tẽpo: Couarà fino a 18. voua delle sue. Meglio gouerna, & attende q̃sta gallina a suoi polcini, ò a nostrani,

delle nostrane galline. Mangia d'ogni cosa, ch'è mangiatiua al mondo. Sino le noci intere inghiotisse, & per essere si calda le digerisse, hò visto io: mangia assai, e costa poco, crusca, herba, &c. pasce volontieri in campagna.

Si nutrisce d'aria, dormēdo in alto sù palchi, portichi tetti, &c. Dico ch'egli è animale di grand'utile; perche ha carne bonissima, & il gallo s'ingrossa, fino al peso di quarāta libre, chi lo castrasse d'vn'anno. Il gallo atto per calcare, habbi passato l'anno, e bastarà per cinque, ò sei galline, durarà per tre anni almeno. Coua la gallina in 30. giorni.

Nati i Pollini tenganſi in luoco non freddo, nel gabbione, per vn mese. E non vadino alla foresta, se nō son ben coperti di piuma. Pascendogli in quei primi giorni di riso, pane trito, ricotta, hortiche bē minute, mischiate con buona crusca, ò rotondello, & altra sorte di herbe dell'horto.

A bēche costino vn poco nell'alleuarli, tuttauia è bene hauerne nel tuo cortile in villa; seruono per far danari, e per farti honore in tauola con gli amici, oltre, che fai doni gratissimi al tuo Auocato, Procuratore, &c.

Sappi, che i maschi vengono grossi al doppio delle femine.

Coua da ogni tempo lei: ma ne gran freddi vi è che fare, chi passa bene il parto.

Si mette le voua a Luna crescente.

Couando questa gallina sia in luoco sicuro, per

conto

cõto delle volpi da quattro piedi, e da due, che ve n'è tãte; perche lei suol fare per le macchie, & iui coua.

Sarà bene, vedendo onde ella viene, e là ritroua rai la congerie d'voua, pigliali, portà à casa, e nel pollaro, in nido largo, ben concio, e metteui sù la chioccia, iui coua, mangia, e beua, dico nel nido proprio, perche quanto più dimorarà sù l'voua, tanto prima vsciran i pollini.

La lor carne, certo è buona; ma quella del Pauone di gran lunga passa.

Ti dico, che il lor couare, è simile a quello del Pauone, e le lor voua si ponno mettere sotto alle nostre galline Italiane.

Le sue voua non sono molto sane, perche genera no renella, & mal lazaroso, così tengono i giudicio si medici.

Della caccia, & de' Cacciatori.

SV la porta del suo cortile in villa, quel Gẽtil'huomo fece dipingere ver di fuori, questo moto Rus, e ver di dẽtro Crux, ch'intendeua fuori esser consolatione, e recreatione: ma dentro in casa di villa v'è afflittione, e croce, cioè tormenti, e guai, in casa di villa, s'hà questa continoua croce alle spalle, che sempre per viuere ti manca qualche cosa, se c'è pane manca il vino, se v'è l'olio per condire la insalatta, manca l'aceto, e molte volte nõ v'è tanto sale, per salar vn spicchio d'aglio.

Ma v'è di peggio, che a questo non se gli può prouedere; perche sei lontano dalla città, ò che'l fiume inonda tanto che conuien hauer gran patienza, a chi stà in villa, è procacciarsi prouisioni rurali p viuere, al meglio che si può, vscendo fuori in campagna alla busca, e prouedere a futuri bisogni, come alla pescagione, con balestre, con lacci, con reti, e cani per la caccia d'animali volatili, aquatili, & terrestri, con schioppo, &c.

Quanto alla caccia, è cosa lecita, dico a Gentilhuomini: ma il bisogno di villa la fà più che lecita, oltre la ricreatione, parlo de liberi secolari, non di religiosi, ne di contadini.

I Padri nell'antica legge andauano a caccia.

I Tebani attendeuano alle caccie.

I Romani & altri & ancora che sia di gran fastidio, fatica, pericolo, e di poco vtile, tuttauia le leggi lo permettono pur che sia fatta con mezi debiti, & honesti, non danneggiando le biade, i seminati, le vigne, &c. questi è peccato, e s'è tenuto a i danni dati; ò lasciando le cose diuine, com'è in tempo di festa per la caccia.

A Religiosi sacri, strepitosi, e scandolosi in cacciare, se gli vieta la caccia, da Concilij Ebilitano. Oliens, Tredentino sotto pena di sospensione. Et in omnibus &c. Episcopum, *saluo la necessità. A donne disdice andar a caccia: euidente occasione, ch'interuenghi, come a Didone, con Enea, & altre poco caste.*

A con-

A contadini non conuien la caccia, come al fabro la medicina, ogni sorte di caccia è prohibita a contadini, acciò che quest'essercitio non l'impedisca dal coltiuare la villa del padrone.

Pane di saggina, agli, porri, e cipolle, son pasto loro, nõ lepri, ne cose simili: i Giurecõsulti Gio. Platea, & Guglielmo di Benedetto, così tẽgono, e scriuono.

Al Gentil'huomo solo cõuien la caccia, come vera meditatione di cose di guerra; perche quiui si và armato, cõ deliberato animo di prẽdere, ferine, ammazzare, insanguinare l'arme, e mani, attioni, che rendono l'huomo in tẽpo di militia, atto, pronto, e coraggioso, oltre che si mettono in fuga lupi, volpi, &c. Si stà in essercitio, più sano, e si prouede a bisogni di boccolica, per non stentar tanto sotto quel

C R V X.

Delle Quaglie.

LA quaglia, è detta così di nome, come animale qualificato, alla cui presenza, cotta, molt'altri vccelli, & animali cagliano, e cedono, è detta in Latino Coturnix. *quasi cotta a rosto sempre. S'annida sempre in terra, come vccello più tosto terrestre, che aereo, è di poco volo, e di poche penne, però grida quando vola, come troppo caricata, e di sua natura teme molto lo Sparuiere.*

Passa i mari, e ritorna a noi, mutando luoco, in stagione confaceuole. Restano da noi le troppo gras-

se, & troppo giouani. E più graßa in tempo dell'Autunno, che in altro tempo dell'anno.

E animale molto buono, saporito, delicato, & vtile, per la sua fecondità: Da questo se n'accorge, che nel mese di Maggio, ammazzando vna sol Quaglia, sul nido; si perdono più di cento Quaglie; eccoti il conto: la Quaglia la prima volta partorisce 16. voua, e le femine, che nascono da questi all'Agosto, ne fanno almeno da dieci, per ciascheduna, poi le madri la seconda volta dell'anno medesimo, ne fanno da 12. In somma conchiudesi, che saran da 100. quaglie, hor mira quanto bene nasce da vna quaglia in vn solo anno.

Horsù tanta copia, non esser pigro, ne famelico, fa prouisione per la tua casa, metti Quaglie in casa per vn'anno, e non stantare se possibile sarà; parecchia la buona cantarella, il quagliaruolo, copertore, canda rete, reticino, & altri stromēti venatici; poi, fatte prima la mattina tue orationi, vdita la Messa, e fatta collatione, vattene alla busca, cō passo honesto però, e non superfluo, così con la tua cantarice Quaglia, con sua voce suaue tirarai a te Quaglie e Quaglioti, come la calamità il ferro.

Questi Quaglioti saran atti per li sparuieri: ò per castrare; come t'hò detto de capponi.

Ma del mese d'Agosto, con va buon Quaglioto, ben ammaestrato, farai gran preda.

Ma fa presto; perche le Quaglie di questo nostro paese fatta la Luna d'Agosto, vāsene altroue.

Qui

Qui restano le troppo grasse, quelle, che couano, & i Quaglioti piccini; perche la Quaglia fa due uolte l'anno, e la doue vanno, altre due volte, che è verso l'Africa.

Habbi la strusa di buone macchie, a funi, e sia larga, e lunga, con buoni caualli, per strascinarla, per prati, e stoppie, sparito il Sole, continouando sino da tre hore di notte nella fatica, spesso, piglierai quaglie, quagliotti, e quaglioni assai.

E con la piombina ancora, ne migli, cō sonagliera, strepiti, e bagordi, và sù quaglina, và sù mozzina.

Ma co'l Sparuiere, gran gusto si prende, con tal animale, sì bello, dotto, e ben ammaestrato, dall'Agosto sino al S Martino, che non pioua, ne sian venti, con valenti cani ad hora di Nona, ò di Vespero, hora in vn sito, hor nell'altro, oue si fa gratissima presaglia. Auenga che molte volte si vadi a casa senza quaglie, senza sparuieri, morto di fame, e di sete, stracco, lasso, sudato, sporco, stracciato, con caualli quasi mezi morti.

Ma queste Passioni vengono scemate, e mitigate, se non lassi cacciatori in rimirar quello si bello sparuiere, valente molte volte nel volare, gagliardo nel prendere, pratico nel racconciare, piacenole nel ritrare, e sempre quieto nel beccare, e nell'incapellare.

Appresso di questo hauendo vn bel cane, vbidiente, di buon'vsma, continouo alla traccia, fidato, che mai non pauenta l'vccello, del Padrone.

Poi

Poi vn bel cauallo, di buon passo; bel saltatore da fossi, sicuro nell'acque, non ombroso, ne restiuo: gagliardo al correre; vbidiente in fermarsi, quando smonta per ripigliar l'vccello, insieme con la presaglia: stando poi saldo, nel rimontar in sella.

Si che hauendo queste tre cose, si ristora, e tiensi padrone della campagna, d'ogni seluaggia fiera, massime di quaglie, di quagliotti; Et al certo n'empirai le gabbie, per far girar lo spiedo, tutto l'anno; le quaglie, e Tortore col miglio s'ingrassano, mutandogli spesso l'acqua netta.

Delli cani, buoni da caccia.

STando in villa, è bene il Signore habbi anco cani da Lepre, per godere, e lo spasso, e qualche Lepre.

Questo cane in Greco dicesi Cion', *perche tosto accena al padrone, vedendo qualche nouità.*

Et è cito, cioè, pronto, è presto in correre, & in mangiare, e prendere i ladri in campagna, come vsa il Bargello in Toscana.

Il cane con superbia s'insuperbisce, e con l'humiltà vien ageuolissimo.

Nasce questi animale cieco, e quanto più grassa è la sua madre, tanto più tarda in vedergli auanti 7. giorni niuno vede: ma dopò 12. tutti veggono, porta la cagna nel ventre 60. giorni.

Il cane che prima nasce, è più codardo; perciò si dice:

dice: vltimo cane, e primo porco.

Il cane da lepre, viene meno del mastino, perche fa più fatica.

I migliori colori de cani da caccia.

Bianchi, neri, melati, e grigi, è vero che di ogni pelame si può ritrouar buon cane da caccia: ma pe'l più questi quattro sono migliori. V'ero è, che vn buono cane da caccia debb'hauere queste qualità, & segni particolari.

Testa mediocre, lunga più tosto, che camuffa, nari grosse, & ben aperte: orecchie larghe, & vn poco grossette: rene curue: lombi grossi: coscie raccolte, larghe, e grosse: talone ben diritto, coda grossa appresso le reni, il resto sottile, sino al fine; pelo sotto la pancia ruuido: gamba grossa commodamente: zampa del piede secca, a foggia di quella della volpe: l'vnghie grosse: la parte di dietro alta, come quella dinanzi. Il maschio sia curuo, e curto: ma la femina lunga. Che vonno significar questo.

Simili nari, per odore; tali rene, prestezza; coda, buona forza; nelle reni, pelo sotto e la pancia, significa atto a fatica, non temendo, ne caldo ne freddo, quella gamba, piede, & vnghia agilità di membra per correre, e lungamente.

Se vuoi buoni cani, habbi vn maschio, & vna femina di simili, ò quasi simil qualità, e fanne razza; falli impregnare uerso in fine di Genaio, ò di Maggio la cagna bẽ pregna nõ la far correre, lasciala sul cortile a spasso. Nati i cagnuolini in perfetta stagione,

attendi

attendi bene alla cagna, & a cagnuolini dagli latte di vacca, pecora, ò capra; sia tepido, per manco aggrauio della madre; non li separare dalla madre fino a due mesi; poi tienli da loro nella stalla fino a dieci mesi.

Tutti questi cani, stiano insieme nel canile a pascere, perche si faran più domestici; fagli pane di mistura, che gli trattiene più grassi, e freschi. D'Inuerno dagli qualche carnaggio, massime a più magri, & a gran corridori da Cerui, non a quelli da lupi, acciò non s'auezzino alle bestie grosse. I buoni cacciatori fan conto di quei brodami, per cani magri da lepre.

Il luoco de cani sia verso Leuante, ben fabricato, stabilito, netto, e polito, che nō produca vermi, cimici, ragnatelli, ne cose simili, con il solaro ben commisso, che non casca giù poluere, il che gli da gran dāno. I cagnatere gli sia piaceuole, e dolce, & ami i cani, con fargli carezze, dandogli da mangiare, e gli tengascoppati, e lauati bisognando, ò menandoli à spasso, in luochi di verdura, fra animali vecchi, pecore, &c. acciò imparino à conoscergli, e non offenderli.

Se s'amalano da pulci, cecche, &c. lauagli con acqua odorifera fatta cō saluia, ramerino, ruta, etc. e sale dentro, tutto ben cotto insieme.

S'hanno altre infirmità; i cagnatieri pratici, che stan in corte de Prencipi, t'insegneranno, massime quando han fiacchi i piedi, &c.

Il Cagnatiere ammaestra suoi ne uelli cani alla caccia,

caccia, facendogli vdire il suono de corni, trombe, che imparino a nuotare, s'auezzino all'acque, per meglio seguitare la fiera, quando che ella si getta all'acqua; farà correre i cagnetti nouelli per spasso, come ne pratici, dico quando han più d'un'anno; perche sin a 18. mesi non bisogna dargli strette correrie.

E se vuoi il cane per lepre, fallo correre la prima volta dietro al lepre.

Se lo vuoi da Ceruo, fallo correre la prima volta dietro ad vn Ceruo, e se per Cinghiali, prima corra dietro a q̃llo; perche quell'animale a chi la prima volta corre dietro; a quello sempre sarà più atto.

Fagli correre nel tempo caldo; perche se nel fresco, impoltronirebbono poi nel caldo.

E finalmente se vuoi ben ammaestrare i cani giouani, e farli ben correre, fagli correre con cani vecchi, che presto si faranno pratici. Perche, A boue maiori, &c.

Caccia de Lepri. Eleuatione de spiriti; e scacciamento dell'otio dannoso.

QVesta caccia da Lepri è vn'arte, che veramẽte mille spassi ella ci apporta; restora l'animo laßo, alle volte, ò per studij di lettere, ò per giuochi d'arme, ò per disperate litti di città, ò per altre malenconie.

Oltre che non si và in pericolo di vita, come nella caccia del Ceruo, Lupo, e della mala bestia del Cinghiale.

Ma

Ma quiui cacciasi scherzando, ridendo, e festeggiando, si perseguita questo animalino si mirabile in natura; osseruando il suo si veloce corso, le stratageme, & inganni suoi per fuggire i correnti cani, e per consequente l'amara, e sua sanguinosa morte.

Appresso poi godere in tauola, cõ molt'allegrezza, gusto, e poca spesa; con gran voglia, quanto prima, vscire vn'altra volta a prẽderne vn'altra, ò più se verrà fatta.

E tanto più questa voglia cresce, per esser animal debole, timido, disarmato, e di poca vista.

Ogni mese fanno, dice il Filosofo; lattando si fan impregnare, e prima del parto hà già preparato il latte nelle poppine. Qualità che tutte inuitano, anzi spingono l'huomo ad vscire per cacciare, & far preda.

Ecco che trastullo; per anco non è giorno, che tu senti il corno ribombante per le contrade, che chiama i cacciatori, e cani insieme, per vscire alla busca da lepri, subito vengono huomini varij, vestiti, & armati sfoggiatamente, con gran cani, in numero, & qualità. Si che in tanto furore paiono tanti soldati che vadino à qualche guerra disperata. Giouani, braui, e si disposti, gagliardi, e complessi, che con lor ferocità, combatterebbono, fino con Cerui, Orsi, Leoni, & ogni gran gigante.

Giunti alla boschina con loro furore, gridi, schiamazzi, e sbraiamenti, con cani à mano, van osseruando se scuoprono qualche lepre, stando ogn'-

vno

vno sù le vendette, con occhi d'Argo spalancati, e ciglia inarcate. Eccoti vna si scuopre dal cespuglio vscita, si mette in corso sù la campagna, oue i bramosi cani vengono sciolti, e d'ogn'intorno, vede la lepre correre: Oh che gratissima vista. Qui si conosce l'accorta lepre, & anco i valenti cani, di gamba più gagliarda.

Fatta presa sanguinosa, vansene allegramente à casa à godere quelle dolci fatiche. Le femine sono più inganneuoli de maschi, perche ogni quattro salti volteggiano, ilche par malageuole à cani: Ma questa loro astutia si confonde, togliendo la lepre in spatiosa campagna, oue per più cani da ogni parte non può fuggire. Così l'astuto cacciatore, à molti altri inganni della lepre gli prouede, come pratico del paese, piano, colle, monte, bosco, selua, ò misto.

Viue questo animale da sette anni, e doue son accõpagnati insieme in vn paese, pon permettono, che altre lepri straniere quiui d'intorno, vi si trattenghino. Fatta la preda da cani, dagliene un pezzo di ql lepre, acciò meglio lauorino. I lepri passato l'anno, e duro cibo: ma quel d'un'anno, è ottimo. Ne vecchi però vi sono de parti buone da mangiare, che sono queste; lombi, spalle, e coscie. Il maschio è meglio della femina, e meglio quel de monti, che de piani.

Si conoscono i maschi dalle femine; perche la femina ha lungo il capo, e stretto, l'orecchie grandi, et il pelo sù la schiena griso, che tira al nero: la femina

da

da velti cacciata, non si sà partire d'intorno al suo albergo: ma il maschio si scosta dieci miglia, e più. Per conoscere doue il lepre habita, osserua i suoi vestigij, ò nel fango, ò nella polue.

Vccellare con la Ciuetta.

PRendesi per certo vn gran diletto nell'vccellare con la Ciuetta, & auenga che questo vccello paia fanciullesco trattenimento, tuttauia, fino Signori, e Principi son sforzati ad apprezzarlo.

Noctua è detto questo animale in Latino; perche và se non di notte; è ridicoloso da vedere, hà la barba da zani; perciò dicesegli Barbazani. Ha lunghe le artiglie, come vccello da rapina, viue di carne di ogni sorte, topi, lucertole, rane, &c.

In somma, è vccello tutto ridicolo, massime nello vccellare, posto sopra d'un legno, alto da due braccia, iui nel bosco piantato, la mattina fino ad hora di terza, oue concorrono infiniti vccelli à vederlo, con lor canti allegri garriulando, e lo rimirano, come cosa di nuouo al mondo apparsa, per esser animale che mai si vede, perche và se non di notte, e meglio vede di notte, che di giorno, e la ciuetta fà delle sue, rimirando tant'animali, con certe smorfie, & atti ridicoli, hora alzando il capo, hora abbassando lo, hora riuolgendosi da vna parte, hor dall'altra.

Cosi tant'animali quini d'intorno stanno à vedere, oue son tesi lacci, vischio, e pania, in cui restano

presi,

preſi, e quanto più fan forza per la fuga, tanto più s'inlacciano, e s'impaniano.

Coſi l'accorto uccellatore gli prende, e reſtano uccellati a lor danno, con ſpaſſo, & vtile del padrone, & della ciuetta ancora, che ſi paſce di quei uccelli, che l'uccellauano. Habbi dunque la tua Ciuetta, perche anco al Settembre, & Ottobre con eſſa ſi pigliano de Tordi. Tienſi queſt'animale con pochiſſima ſpeſa, e faſſi queſta caccia ſenza ſtrepito, ne pericolo, ne danno.

Caccia del porco Cinghiale.

LA caccia di queſto Cinghiale è molto fatico ſa, difficile, e pericoloſa; poiche q̃ſta beſtia è ſi fiera, & ardita, con tanto cuore, che punto non teme cani, con loro aſſalti, e brauure. Anzi che di lontano vedendoli, intrepido ſi ferma, e di proprio volere, azzuffagli, per combattere con eſſo loro, & aſſaltandogli, con empito, gettaſi di ſbalzo nella ſtorta de cani, & con ſue lunghe, & acute zanne, per mezo, gli ſquarcia, ſmembra, e ſbrana.

Là onde, l'aueduto cacciatore, che cariſſimi tiene i ſuoi cani, per altre più piaceuoli, e ſicure cacce, non vole, che s'affrontino con tal ſalua ticina, diſperata beſtia: ma più toſto ſi ſerue di qualche ſolta de maſtini, ò procura ammazzarlo con acutiſſime arme, di ſpiedi, ſpade, e ſchioppi.

Dico che è tanto intrepido, che nien addimãdato

da Latini verres, perche hà gran forze.

E questo indomito animale, perche etiandio, che venghi castrato, nõ perciò si placa, anzi più feroce diuiene, dice Aristot. ilche non è così dell'altri animali. Porta quei doi gran denti, ò zanne, come doi gran spadoni da due mani, per cui tanto ardisce, e si promette in quel bestial furore, per ardore di vendetta, contro cacciatori s'imbrocca, ne loro taglienti, & acuti spiedi. E se quei lunghi denti gli vengono spuntati, da se gli ruota, & appunta, su qualche scaglio.

Ha questa bestia vn'osso durissimo alla destra, che sempre l'oppone a cacciatori, seruendosi di quello, per suo impenetrabile scudo: & quanto più egli vien percosso, tanto più diuiene animoso, iracondo, furibondo, & intrepido.

A vestigij di piedi, alle pũte dell'unghie, & all'e scremẽti, il cacciatore conoscerà il Cinghiale, s'è giouane, e degno di caccia. Perche hà piedi larghi, punta della traccia tonda, il talone largo, il segno della traccia profondo, e largo, gli escrementi grossi, & lunghi, che dimostran la sua grandezza.

Il Cinghiale non ha stanza permanente; per tutto è forastiero, stassene in continouo corso habita volontieri doue sono nocciuole, più presto che ghiande. Quãto alla sua presa più presto si ricerca giuditio, e forza d'huomini, che da cani, essendo il Cinghiale vero ammazzatore de cani. Sõ però buoni anco i cani, insieme con huomini, dãdogli la stretta, in quel primo

mo arriuo con tanta furia, che s'imbalordisse la furiosa bestia, per cui perde l'orgoglio, &c.

E se a caso in questo primo assalto non s'ammazzasse: ma fuggisse, tosto lascia qualche cane non de giouani: ma de migliori vecchi, più sagaci. & accorti, per soccorso de primi, si che il Cinghiale stordito, & stracco, facilmente restarà preso, & morto. Ma auertisci che egli si fermerà, così lasso, aspettando l'abbaiare de cani, all'hora più cheto, che sia possibile, conuiene seguitarlo, andandogli all'incontro, circondandolo, con spiedi, e spade in man di huomini più arditi, e robusti, che l'infilzaranno, ò in bocca, ò nel collo sotto la gola, ò nelle coste dinanzi, verso il cuore, e fugga poi se può. In tanto ogn'uno si guarda, si da cauallo, come da piedi.

La sua carne è pasto nō men buono del Ceruo. Per ciò i Romani i lauti loro conuiti honorauano con carne del Porco saluatico, e senz'essa non si conuitaua solennemente. Hoggi parimēte i nostri Prencipi molto l'aprezzano, e principalmente la sua testa, come viuanda delicatissima, è carne di gran nutrimento, e genera gran quantità di buono sangue, i medici tengono gran conto del Cinghiale, massime di quello, ch'è stato preso, e morto alla caccia.

Dell'uccellare col Falcone.

FRà nobilissimi vcceIli da rapina, il Falcone, meritissimamente ne vien connumerato. E così

detto a falce, hauēdo gl'artigli suoi da natura fatti, a sembianza di falce; è vccello d'assai spesa, e spasso de Prēcipi, Rē, & Imperatori, c'hāno le loro caccie reseruate: oue si conosce questo stupendo animale più tosto celeste, che terrestre, perche nel volare, è mirabile, nel principio, mezo, e fine. Oh che soprana grandezza, nel gran suo volo (quasi inuisibile) e giro: mentre che in alto saglie, di mano in mano, tant'alto ascende, che trapassa le nuuole: appressassi al Cielo lunare, parendo, che voglia toccar le Stelle; tanto dico, che non solo si può più figurare: ma più punto non si scorge.

E questo fà egli, acciò che poi nel scendere giù, perpendicolarmente, a piombino, con maggior empito, venga a ferire l'Oca, Anitra, Coniglio, Lepre, Agnello, &c. Cō maggior colpo, battendolo col duro petto, ch'egli ha, e con sue grosse artiglie, e becco lo trafigga.

E tanto presto fà, ch'à pena da riguardanti cacciatori che l'osseruano, è visto.

Talmente è auido nell'ammazzare la preda, che in quella scesa, se non cogliesse la fera ricercata, in quel tal precipitio portarebbe pericolo di morte; perciò egli sempre ferisce alla sfuggita, non mai toccando ne terra, ne acqua: ma tosto fatto il fiero colpo, di lungo volando nell'aria agilissimamente se ne scorre.

Ne maggior freddi d'Inuerno, se l'acque sō ghiacciate, oue ritiransi i volatili, a cui dà occhio il Falconc,

cone, e quiui fà la sua nobilissima preda, la mattina, per tempo; per conto di rihauerlo, non v'è tanta difficoltà, come nell'altri vccelli, perche come più disciplinabile, tosto fà il ritorno.

Basta farlo volare vna volta il giorno, questo gentil Falcone, dopò dagli mangiare, ò pollo, ò gallina assai, e buono.

E bene hauerne più d'vno, per fargli garreggiare fra loro, oue vedesi il codardo, e quel che preuale.

Questo sempre fà preda, non de minimi: ma de polputi, e grossi.

Vn bel Falcone, eccolo: testa rotonda; sommità del capo, piana; becco, curto, e großo; piedi liuidi, & grandi, narici grande, & aperte, sopracigli alti, & grossi; occhi grandi, collo lungo, spalle ampie, pancia alta; penne sottili, coscie lunghe, gambe curte, e große, artiglie nere, acute, e taglienti, sia ne piccino, ne troppo großo: in questo modo hauerai vn bel Falcone.

Volendolo domesticare, habbi vn buon Falconieri, pratico; perche l'arte molto giouarà alla natura del Falcone, dottrinata, & aiutata.

E da giouanetto tienlo sopra di pietra piramide, in cui si diletta.

E da piccino nutriscilo di carne di pollo, bagnata nell'acqua, tenendolo più volte in pugno p auezzarlo; tiēlo poi in oscuro loco, fallo lauare, poi asciugalo bene al fuoco, ò sole, ò con panni, poi tienlo la sera vn pezzo in pugno.

Auezzalo alla caccia prima di vccelli piccioli, poi mezani, poi grossi, con l'istessi sagli passo, acciò da quello allettato, più volontieri vn'altra volta si getti alla preda, e fatto grosso, lungo il fiume, vedrai che sagliarà, e tosto scenderà alla preda, ferendo, e prendendo quei grossi volatili; quando egli nõ vuol cacciare, nõ lo sforzare: ma volendo egli vscire dal pugno, sagli carezze, e lascialo gire, douunque gli pare: perche cosi di te innamorato, e del lagro c'haurai in mano, tosto a te se ne verrà. E non vuol essere troppo grasso, ne troppo magro: ma di mediocre carnisone. Si cura, nelle sue infermità, come lo sparuiere, essendo tutti vccelli da rapina.

Modo di ben arare, e coltiuar la tua villa.

Diuersi paesi lauorano i lor terreni diuersamente, Sicilia, granaio d'Italia Puglia, Terra di lauoro nel Regno di Napoli non seminano, se non frumento, e germano, cioè segala. Compartono i lor terreni in tre parti, come facciamo noi i nostri boschi in tre tagli, cosi ogni anno ne seminano se nõ vna terza parte, e l'altra si riposa di mano in mano fanno come diciamo noi, colture mazenghe, e altri rompono auanti l'Inuerno, cosi cauano tanto grano, che non san doue riporlo.

Vero è, che miglio, panico, e rape ne seminauo per mangiar de lor buoi, cosi ogni terzo di quel terreno si riposa gli anni, e ripiglia forze.

Ma

Ma noi quì in Lombardia, ogni anno si semina questo pouero campo, sino con doi nouelli, come fagiuoli, e poi frumento, ò miglio, poi frumento, e l'anno, che viene il medesimo. Si che talmente si fiacca quel terreno che non frutta.

Oltre poi che è mal arato, di là gli danno sino da 6. c. 7. solchi, e più. Arano assai, e seminano poco. Tu ari poco, e semini assai, come anco quando tu ristoppij, gli dai vn sol solco, e via, stai fresco. Bisogna arare assai, cioè solchi assai in poco terreno ben lauorato, che ti produrrà assai.

Là, tutti i Contadini mangiano pane di frumẽto, & i nostri, se non pan da cane, di saggina, peste da terreni, e veccia il simile. Si che è impossibile che da vn cauallo, che si dà ogni dì a nolo, tu possi esser ben seruito, perche è fiaco, stracco, & abbandonato; però conuiene lasciarlo riposare, così auiene al terreno seminato ogni anno, e due volte, e più.

Là, molti cominciano ad arare quella terzaria, subito seminato, e souernan più che ponno, e van seguitando, così rompono sottile, e profondo, cõ buoi c'han assai merda in corpo. Si che in loro si verifica quel prouerbio, si nobile, e notando.

Chi'l suo campo ara innanzi la vernata,
Auanza di raccolta la brigata.

Perche poco terreno be culto, e seminato, ti fà doppio frutto.

Digitized by Google

Quei lor terreni più morbidi, gli rompono a Primauera, e produtte quelle zizanie, prima che quò semi sian maturi, subito l'arano sotto, e marciscono quelle radici stan di sopra al Sole, seccano, così il campo resta ben culto, e netto.

Auertendo loro sempre arare di lungo, e per trauerso, dico le pianure: ma le colline sempre a trauerso, e non mai per lungo.

In quei gran caldi di solstitio, si sforzano di non arare: ma piouendo sì.

Perche il terreno si arido non si può gouernare, & i buoi s'offendono troppo i piedi.

Mai arano i lor terreni bagnati, ne manco fangosi, arano dico più che ponno auanti l'Inuerno, e così il terreno resta meglio tocco, e purgato dal freddo, e dal caldo.

Arar assai, gioua assai, si domestica sempre, cauando radici, gramegne, sterpi, il sole cuoce dall'vna parte, il freddo dall'altra, e le guattare, ò zolle, disse il Tosco, meglio stanno hor sù vn lato, hor sù l'altro, come tu nel letto.

E quanto più la carne di bue è dura, hà bisogno, che bolla, così la magra terra ha bisogno di più solchi, erpico, e zappa.

E così il Sole, l'acqua, & il freddo, meglio penetra, e la campagna resta più eguale, e meglio cola, e stà più sana, meglio si meschia la grassa cõ la magra, il letame, con la terra, e meglio s'incorpora il seme cõ il terreno ben arato, non ti fermare arãdo, dico a

mezo

mezo solco, se non per necessità tua, ò de buoi, e da capo delle caucdagne, và innanzi più che puoi.

Le terre grasse, arale sotto quanto puoi, le magre tienti leggieri quanto puoi, e non andar a fondo, perche canarai terreno da pallottole.

Che cosa importi il terreno ben arato, e coltiuato.

IL terreno ben arato, vuol manco semenza: ma quell'herbami cauati dall'herpico si gli dà il fuoco, secchi che sono, in monticelli, così il campo ben culto, e netto, fruttarà il doppio.

Et se non frutta la terra, non mi star a dire, oh il terreno è vecchio, il mondo è vecchio, non può più; & io ti dico, che la terra non è come l'huomo, ch'in uecchia: ma lei opera naturalmente, sempre ad vn modo, se l'intemperie non impedisce, ò la tua dapocaggine, e trista aratura.

Al terreno più leggieri se gli dà il letame quando vuoi seminare, coprendolo sotto subito, ben minuto, e compartito, prima, che'l vento l'asciuga.

Sappi, che il solco troppo lungo, stracca molto i buoi & il troppo tanto similmente; però sia mediocre il campo s'è possibile, sia vn quadro di 60 pertiche e non più, più tosto manco.

Si suol dire, solco dritto, marazzo al culo per tagliar pini, ch'impediscono se sempre andarai da capo a rimarti, e non a mezo solco, il solco sarà più

dritto,

dritto, i buoi piscieranno, e posaranno, e così loro con quella speranza di pisciare da capo, e posare, nel solco più camineranno, e di miglior voglia, che portino alte le teste, & habbino le coperte per le mosche, & habbino la coda sciolta.

Sciolti i buoi dall'aratro, dagli vna strepicciata su la schiena, che molto gli gioua, spiccandogli la pelle su la testa, e collo, e croppa.

Modo d'ingrassare la Villa, & qual sia miglior letame.

FRa tutti i letami, il primo è lo sterco di tutti gli vccelli, saluo l'oca, e gl'vccelli aquatici; il colombino è prestantissimo fra tutti, per sua grande caldezza; ottimo per terreni deboli. Sapendo che la gramegna infetta doue è, però dagli il fuoco; poi il tuo letame. Dopò il colombino seguita l'humano, che netta i terreni da ogni trist'herba. Dopò l'asinino, salsa per le piante, & horti, poi il caprino, con il pecorino; poi il bouino, e buffalino: ma il porcino fra tutti è peggio.

Dicono alcuni, che lo sterco di bue fresco è meglio del vecchio: si come è l'vouo subito cacato di fresco dalla gallina, è ottimo: ma altri dicono all'opposito, che di due anni è purgato, e perfetto.

Piouendo rimoui il letame, che marcirà presto, e bene. La pilla del letame vorrebbe in parte bassa, da mun hora, oue non batte Sole, perche l'asciuga troppo.

troppo. Il letame di vn'anno sù prati, caccia più herbaccio, e diasegli di Febraio, nel crescere della Luna, e non star di Marzo, che'l Sole, e vento troppo lo snerua, & asciuga.

Se tu non puoi letamare il tuo campo, prima, che semini, letamalo; dopò seminandoui sopra il semina to, trito letame di pecora, ò di capra, e questo leggiermente, auisandoti, ò poueraccio, che è meglio letamare ogn'anno la tua coltura, che in vna sol volta dargliene si all'ingrosso: dunque letama spesso, con poco più presto, che poche volte, con l'assai.

Si chiama letame à lætor, perche rallegra i campi, & eleua.

Vsa fare due pille di letame, appartendo il vecchio, dal nuouo. Non stà bene quel mescuglio di vecchio, e nuouo insieme.

Così saprai doperarlo, come, quando, e doue.

E con questo potrai ingrassar la tua villa, ouero con lupini, quali fioriti arali sotto, ò rape seminate al Luglio, che fatte grosse, coprile con l'arato, ò con acque torbide, ò con letami fatti ne barchi de vacche, di pecore, ò capre, oue di giorno, in giorno vi si sopragiungono paglie, foglie, strami, &c.

E ricco sarà costui, che vsarà questa bella maniera.

S'ingrassa la villa lasciandola riposare, e con ripe, & argini de fossi, portando sempre (non altrimente) verso il mezo del campo, per spianarlo, e farlo scolar verso i fossi.

S'ingrassa la villa, con ararl a più uolte d'Estate, e d'In-

e d'Inuerno, e sotterrando di fresco il fagiuolaro, con sue foglie, e gamboni, quando letami, e quel medesimo giorno con l'aratro lo cuopre con ceneri, s'ingrassa, ò abbrusciando stoppie, ò aranda ben sotto ne terreni c'han buon fondo, ò con calcina, che abbruscia quei cattiui herbami, ò con poluere delle publiche strade. S'ingraßano i terreni marci, piantandoui per dentro viti, e d'intorno alberi.

S'ingrassa la Villa in molt'altre maniere: ma singolarmente, con la presenza del Padrone.

Quindi si dice, e bene, la presenza del Padrone è grassa della possessione, così ben letamati, & arati, vengasi al seminare.

Tempo, e modo per ben seminare la villa.

DIce il Sauio, che omnia tempus habent, e quel Poeta disse: Est modus in rebus.

E tempo di seminare il frumento, e farro, quando vā sotto, e spariscono quelle Stelle dette le Virgilie, che sono da 7. Stelle, quali si nascondono a 23. di Settembre, sino alla brina, ch'è alli otto di Nouembre.

Onde à questo computo saranno 46. giorni buoni per seminare. Così insegna Virgilio, dicendo:

Ma se vuoi seminar frumento, ò farro,
Cercando solo de le spiche il frutto,
Ori lasciar che le Virgilie sian nascōte.

Ma i vecchi m'han insegnato à me questo, che all'hora è tempo sicuro di cominciar à seminare, quando

quando le foglie incominciano à cadere dalli alberi, regola infallibile.

Sia à Luna crescente, perche il seme riceue più beneficio, & aumento.

Meglio è essere tempestiuo, che tardiuo, perche l'affrettata seminatura spesso inganna: ma la tardiua sempre nuoce.

Non è bene, che'l seminato cresca di souerchio, innanzi l'Inuerno: nè à bene tardar tanto, che nõ possino prendere forza, prima, che gli sopraueĝa il freddo; perciò eleggasi vna via di mezo, e che ad ogni modo sia finito à mezo Nouẽbre, e più tosto, perche l'Inuernata dà danno à tenere radici del frumento.

Et io dico, che meglio sarà che sia finito il seminato, per tutto Ottobre.

Non senza causa si dice, Ottobre seminatore.

In luochi freddi, ombrosi, e verso il nuuolo, seminasi auanti d'Ottobre, mentre la coltura è ben stagionata, à fine che opportunamente sue radici pigliano vigore, e che la gelata prima non gli dia noia.

Et in ciò conuiene al contadino hauer prattica de suoi campi, qual sia grasso, magro, freddo, caldo, secco, morticcio, ombroso, mal sano, da formẽto, da legumi, &c. se non la villa non fruttarà bene. E non sapendo questo, facciselo insegnare ad altri contadini suoi vicini, pratici di tal sito.

I luochi fredi, et humidi, si semina prima, de' caldi

E si come volendo piantar alberi, frutti, e viti, si piglia di quelli del propria paese, così semina grano

del

del proprio paese. E semina asciutto, più tosto, che bagnato.

Sia seme bello, sano, e lustro, d'vn'anno, e nõ più.

Nato in terreno grasso, e contrario al campo, doue sarà seminato, perche il seme nato in cattiuo luoco, verrà in buon terreno, & il seme nato in buon luoco verrà nel cattiuo.

E se nell'animali ogn'vno procura hauergli di buona razza, quanto maggiormente si deue hauer perfetto grano per semenza? Auisandoti, che tu non deui far quella mescolanza di tanti diuersi grani, come di piano, e di montagna, ò d'altro paese lontano dalla tua Villa, perche poi, ò che non nascono egualmente, ò che l'uno matura prima dell'altro, etc.

Al buono, grasso, e ben stagionato terreno, bastano 4. stopelli per pertica, de seminatura: Al mezano, cinque: Al leggieri sei, e qualche cosa di più.

Grande auertenza certo quì ci vuole in seminare, allargando, e stringendo la mano.

Doue son tanti solchi si perde molto terreno; però in terreno sano, e asciutto, non vorrebbe la pretetta, manco di sette solchi, così vsano in Toscana, pure mi rimetto all'vso de paesi: ma far l'esperienza in vn poco, sarebbe di gran contento, e forsi utile

E sia il solco sempre verso mezo giorno, altrimente sappi, che si dice:

Chi ara da sera verso doman,
Per ogni colla perde vn pan.

E il tuo campo habbi assai scolatori al trauerso, e siano

siano ben fatti, e sboccati bene tutti i solchi: ma più la bocca dello scolatore. Sia sempre nel più basso sito del campo, e scorra via l'acqua à fossi, ò fiumi.

Auertisci non seminare mai la terra varola, cioè, mezo asciutta, e mezo bagnata, così essendo ben stagionata, nasce in sette giorni: ma seminato fuori di stagione alle volte starà sino à 40 giorni.

Se il terreno culto fusse secco, e poluere, semina, e non dubitare, perche iui si conserua il grano, come in granaro; così dopò il secco vien l'humido, seminando tien falda la mano, e non piscia, & il passo sempre ad vn modo non esser auaro, ne prodigo. Semina dunque egualmente, acciò non nasca à monton, ne l'uno affuochi l'altro.

Che l'aratore cuopri bene il solco, nõ troppo profondo: ma più tosto di galla, che il grano non resti però a modo niuno scoperto, perche diuerrebbe tosto esca di animali, & insieme si perderebbe la fatica; perciò piacemi più presto seminare un poco più al fondo, che così à galla; perche così quel grano è più sicuro, da gli animali, ha più humore, e piouendo nõ si scuopre si facilmente la semenza. Abenche vn poco più tardi al nascere questo non importa; perche mette anco le radici più in fondo, così ben radicato, teme molto meno i freddi, neui, e ghiacci.

Con zappe, le donne spianino le creste de prosoli.

Il seminato di colline, ò spiaggie, sia arato sotto, sotto pe'l pericolo delle gagliarde pioggie, che non solo il seme: ma alle uolte sino il terreno, e coltura

menan

menan giù à torrente.

Quei saſſi in collina, metteli nella valle del campo, per cui colaran l'acque, e piantaui per dētro salci, coſi il campo ſarà netto, piano, e più fruttifero.

Se per tempo ſeminerai, le radici faran più figliuoli: ma il tardiuo non può pe'l freddo figliare.

Auertiſci di eſſer preſente a miſurare la ſemenza, & a ſeminarla, e nel ſacco n'auanza, toſto fatela portare in caſa, e non la fidare nelle mani del uillano, pouero, e ladro.

Quando piouе più forte, è tempo di vſcire in campagna a vedere, ſe campi colano, ò negano, e vedi tu, tutte queſte facende. Perche la preſenza del Signore è aumento del lauoro.

Vn'altro diſſe: con la preſenza del Signore, tutte le coſe accreſcono in villa: ma altrimenti ſi ritroueranno ingannati.

Vn'altro mi diſſe, che fu vn certo Magone Cartagineſe, quando compri una uilla, vendi la caſa alla Città, per ſtartene fuori di continuo, vedendo bene, dì, e notte il fatto tuo, cioè, coltiuare, ſeminare, ſcaluare, potare, letamare, miettere, battere, ſcuotere le noci, nettarle, ſeccarle, vendemiare, far i vini, come i frutti, galline, oche, polli, capponi, & c ſe nò rimarrai con le mani piene di moſche.

E finalmente ſarai ottimo agricoltore, hauendo ciò, che io t'hò detto, e fra tutte, q̄ſte tre parti in te, arar bene la villa, letamarla, e ſeminare per buon tempo, ſperando in Dio, che gli dia l'incremento, e

che

che si semini sempre, e pianti per Luna nouua, & crescente, perche più crescono le spiche, e grana.

Il fittauolo e vna mala bestia, de tristi parlo.

M*Eglio sarà a quel poueretto Gentil'huomo star fuori in villa, iui a goderla con il suo Massaro, o mezzauolo, huomo da bene (ch'è difficile ritrouarlo) che metterla in mani di fittauolo, massime hauendo sue terre appresso alla tua villa.*

Perciò colui cantò così queste due rime, e bene.

Ch'affitta il suo podere al suo vicino,
N'aspetta danno, lite, e mal mattino.

Perciò dicesi fittauolo, come cosa finta, simulata, & traditrice.

Fittauolo, quasi figulus a fingendo: *quel vasaio pare, che faccia vn cauallo di terra, o creta: ma è cauallo finto, non è verace, anzi mendace; ti promette il suo finto fittauolo cose assai, e poco, o nulla ti mantiene.*

Fittauolo in Greco, dicesi Plasos, *che vuol dirti, ch'egli ti vuole non solo pelare la tua villa, ma scorticarla, scannarla, sucnarla, spolparla, smidolarla, ammazzarla, & affatto distruggerla.*

O se nō ti piace questa etimologia, piglia quest'altra Fittauolo vuol dire cōduttore, cioè, che tutto'l giorno ti conuerrà stare con Dottori, Consultori, Procuratori, o Notari, acciò il fittauolo ti paghi, ò no ti

mettain vltimo esterminio la tua povera villa, peggio trattata, che la pecorella in preda dell'affamato lupo, cauandogli la grassa, la legna, il cuore si che in vltimo non haurai ne denari, ne fitto, ne ricompensa: ma la villa vilissima, e tu povero, perduto, e fallito; però in Greco, villa, dicesi anco agricia, cioè agra cosa, anzi velenosa, è il mal fittauolo.

Vn tale nō si deue dir fittauolo nò: ma fatale morte, cicuta Poculū, fatele si chiama vn tristo fittauolo.

Non è fattore: ma fatum, ombra, malinconia; sepoltura fetente: procurādo giorno, e notte fassinare la villa, non letamandola, taglia le siepi viue, e nō fà fossi; pota le viti, lasciagli tutto'l vecchio, e mai le zappa; lascia cadere sinò la stalla, e casamenti, & poi non ti paga manco quel poco fitto, onde resti povero con poveriss. villa; locator, perche gli dai luoco, cioè l'vso? ma lui lo cōuerte in abuso, è semplice vsufruttuario: ma possiede, come padrone diretto.

Si che per voler fuggire tanti danni, fuggi il fittauolo come huomo appestato, e tù godi la tua villa, con sue tante belle commodità, accresciendola sempre, di bene in meglio, bonificandola, che così Dio te la benedica.

Cura del grano seminato, e nato sino alle Messe.

Non basta che la donna habbi figliato: ma anco conuiene curare la prole sino fatta grande;

Così

Cosi non basta l'hauer seminata la villa: ma dopò conuiene hauer cura del seminato in herba, sinorbando la zizania, ch'è nel grano, come furbi fra buoni, cosi sterbato, e netto, meglio figlia, fà miglior grani, e più pesanti. Terra netta si consola, e dà maggior forza al suo seme, si apre, spira, la miglior radici, e capuglio, e spiche, e più piene, e la paglia cresce più soauemente, & è più saporita per le bestie.

Vero è, che'l frumento non si netta, sino che non hà 4. foglie; perche allhora ha le radici assai gagliardette, L'Orzo n'habbi 5. ma ne l'uno, ne l'altro habbi la canna, cosa pericolosa di romperst, sia sereno, asciutto, e nõ vẽto, ch'offenderebbe le scoperte radici.

E chi sterba, sia diligẽte senza fretta, perche chi fà bene, fà presto, ancor che sia poco: E questo starà bene sia fatto in tempo di Primauera. E non potendo leuare tutte quell'herbe, lieuansi almeno quelle più grãdi, che troppo signoreggian col lor cespuglio. Alcuni erpicani lor grani al trauerso, ne terreni però forti, e se qualche cespuglio s'offende, ò sbarra, a cento si gioua, e se'l grano lussuriasse, fallo pascere a porci, ò a manzolami; facendogli caminare, acciò che a pena lo spontino, o si sega con la falce, il più alto, il più basso non si tocchi, & segasi prima, che faccia la canna: ma meglio è pascolar, e perche questo non genera certi vermicelli, ne altre infermità, che sogliono nascere nelle spiche, e sia tempo asciutto, sino a due volte si ponno pascere.

Non v'entrino bestie grosse, che siano col piede

ferrato ò nò, perche cacano troppo grosso, oltre che molto danneggiano, e calpestano.

Nō v'entrin ocche, ne domestiche, ne saluatiche, guardalo dalle passare quando sarà germinato, l'orzo ha molto bisogno d'esser pasciuto, come più carico di foglia, e più tenera, e presto pure fà non hauendo così sodo il fusto, come il grano.

Tempo di mietere le biade.

L'Esser copioso raccolto dopò l'seminato, è doppo la pota, come future, e contingenti cose, sallo Iddio solo. A benche i pratici vecchi Agricoltori, come osseruanti dell'andati tempi, sogliono dire questi, & altri simili triti lor prouerbij, e discorsi rurali, là per le lor calde stalle, o sotto l'olmo in campagna.

Quando si accosta il tempo della si bramata messe, acconcisi prima l'aia, per tritare, e battere, & per metterui le spiche, e cataste.

Sia l'aia in loco alto, aperto, e spatioso, e vētoso, acciò si posa ben seccare, tritare, & auentare i grani, sia lontana dall'horto, pozzo, e dal giardino, per che quella poluere gli dà molta noia.

Che si vegga stādo il padron su'l suo uscio p ladri.

Sia rironda, & alta in mezo, acciò tosto pionto ella asciughi.

Alla montagna sulla sopra d'vn bel gran sasso, se ti piace, e puoi.

Poi essend'il grano non arso: ma commodamente maturo, biondo, e giallo di spica, sarà bene non lasciarlo abbruscciar più ne campi, perche si perde molto grano, essendo men maturo, si matura anco nella spica il grano, è miglior, e più dura.

Cominciasi il campo più maturo: in tanto l'altro maturarà, sia di Luna vecchia.

Mietasi pe'l fresco: ma non si lega, legasi poi la sera, stiano i monipoli in piedi per tre giorni, non dubitando di pioggia.

Secchi, condurai a casa a tetto, dico cosi insieme, meglio si matura il grano: e che l'oche, galline, anitre, e porci, stiano da lontano. Poi per buon tempo battansi le spiche.

Se il grano si bagna, quello tienlo da parte, vendilo, ò mangialo presto, perche sempre puzza: quanto più la paglia sarà trita, e ben stagionata, meglio i buoi la mangieranno in tempo d'Inuerno, cosi s'usa a Napoli.

Battuto, secca bene il grano, e criuellalo, poi mettilo su buoni, sani, & ariosi granari, freschi, con fenestre verso Tramontana, stia ben steso il grano, e non in montoni: ma sottile, e riuoltato almeno due volte la settimana, ancora in quei principij: la fenestra a Mezodì mena troppo caldo a quel grano humido, che assai offende.

Il gran trasparente, sarà meglio del bianco. In raccolto in lucchi alti, è meglio che quello de luochi bassi: quel terreno, che non ha hauuto letame, e me-

glio di quello, che l'hà hautto, quello che naſce in terre ſecche, è meglio di quello di terre humide. Queſto l'hò detto, acciò che quelli, che colgon aſſai grani, in valli, piani, e monti, ſappino qual'hanno da conſeruar per loro.

Delle faue.

LE faue ſono diuerſe, vorrebbono però tutte eſſer ſeminate in groſſo terreno; alcune ſon groſſe, altre piccine, chi bianche, chi more; cuoconſi più toſto le bianche che le nere. Le piccine ſon ſaporite, e più fertili. Quella che naſce in terreno groſſo cuoce: ma in magro nò. Meglio vengono in ſiti baſſi, che in colle, o monti, vero è, che ſià dibiſogno tali baſſi eſſere in parte ſana, e non affuocata: perche in tai luochi s'impicchiano, e s'annebbiano.

Di Ottobre, e di Nouembre ſi ſeminano, e di Febraro; e in terreni morbidi, anco di Marzo; ſeminanſi rare, maſſime in terra graſſa: perche germoliano aſſai, zappanſi, alte tre dita.

Niuna pianta in fiore vorrebbe acque, ſe non la faua: ma dopò verrebbono tempo aſciutto. Molti le piantano, e ſtan meglio, zappanſi meglio: figliano più: e fruttano molto più, e gli và la metade manco ſemenza, ſi mina in arrompone, Sù le ſtoppie, con vn ſol ſolco. Ma io crederei, che la Marzuola vniſſe meglio, quando ſopra d'Inuerno fuſſe ſtato arato il terreno.

Le

Le faue groſſe ſon più belle: ma non ſon coſi fertili: La faua ingraſſa il terreno, in tempo di abbondanza; quando è ſi bella, & alta, l'arano ſotto terra, a modo di lupini.

Non ſi trouobi, dico quando ha fiori, ne qual ſi voglia altra coſa fiorita. Non è troppo buon paſto, per ſtomaco gentile, è paſto da villa.

La franta ſenza guſcia, arroſtita, paſſa via: ma con olio aſſai, ſpetie, menta, & oregano, e queſto è la ſua medicina.

Le miglior faue, ſono le barbentane, groſſe, e bianche, fa groſſo l'intelletto, e ſino le galline, mangiandone, ſterleggiano.

Le faue nere ſon più cattiue di tutte, però tali biſogna macinarle per farne pane.

E volendo conſeruare faue ſenza gargoglioni, la ſciale in molle vn giorno, in acqua ben ſalſa, o ben calda pelenta per mez'hora in circa, e vedrai l'eſperienza.

Sappi, che la faua marzuola non è buona per ſeminare auanti l'Inuerno, perche teme il freddo e morrà; però cerca faua inuernenga, per ſeminarla auanti l'inuerno, perche queſta, come auezza al freddo, non teme.

De fagiuoli, & loro diuerſità, e qualità de terreni, pertinenti a quelli.

Vedeſi gran varietà de fagiuoli, come gialli, roſi, dipinti, &c. I bianchi ſeminanſi alla cam-

Digitized by Google

pagne di villa; gli altri nell'horti.

Vonno grasso terreno, e ben culto, tagliato, e ritagliato, & interzato con letame; al fine di Maggio, seminasi ben sotto coperto, e sia tempo asciutto, ci và poco seme, massime in terreni grassi: ingrassano i campi con le loro foglie, e gambuzzi: zappansi due volte, e fruttano in gran copia.

Si mantengono assai, è ottima prouisione di villa, piacciono a tutti, e sono di poca spesa: perche si mangiano anco senza sale, e ben conditi, asciutti, & a lesciò, generano humori grossi, la senapa è sua salsa, con l'aceto, sale, pepe, & oregano.

I Contadini d'Estate gli sorbiscono caldi caldi co'l vino buono, dicendo eglino che restan molto ristoranti, e rifrescati. Son buoni pisti nel mortaio, poi fritti nella padella, con olio, finocchio, e pepe, si che restano dolci, e piacenoli.

Quest'è ottima prouisione per famegli in villa, massime in montagne, oue alle volte con questi soli si pascerano bene, e grassamente senz'altro per tutto il freddo, e penurioso Inuerno.

Del farro.

IL Farro è simile al frumento, tanto che già si nominaua frumento vestito, e simile alla spelta: ma ignudo al frumento: perciò seminasi al tempo della spelta, e del frumento, mietesi, mondasi, come il grano.

Poi

Poi pistasi, spogliandolo di quella sua corteccia di paglia, e fansene buone minestre, per sani, & anco amalati.

Vuol esser seminato in luoghi, grassi, letamati, e ben culti; oltre che alle volte seminasi vena, o veccia, o fieno greco per dentro; perche facendo foglia assai, si viene a far vna buona pastura, per tuoi animali bouini.

Dell'Orzo.

QVesti è vna sorte di grano molto ispero nella sua corteccia: ma di sotto a'hà la sua medolla molto molle, dolce, bianca, e saporita.

Materia altissima al nutrimento dell'huomo, sano: ma più dell'amalato.

In herba è ottima pastura per le bestie, & in grana per caualli: Anzi che in Grecia il lor ottimo pane è fatto con Orzo, e noi alle volte per amalati in più maniere d'acque, potioni, decottioni i nostri Signori Medici se ne seruono: perciò dicesi Ordeum ab horrore, vedendolo vsato più in graui medicine che per pane, Hordeum ab ortor, nascendo egli più tosto del grano.

Il pane d'Orzo è graue allo stomaco, nutrisce poco l'huomo: ma assai il cauallo.

Si semina in grasso terreno il mese d'Ottobre, sette di stà a nascere; ogn'anno seminane nella tua villa; perche oltre che'l grano suo tanto serue per amalati,

lati, e per sani, serue ancora assaissimo con la sua herba, e foglia si abbondante, venendo per tempo, al Maggio, in tempo che non vi è più fieno, ne paglia.

Del lino nostrano, ò marzolino.

IL Lino è vn'herba secca, con cui si fà tela, passa per più di quaranta mani, prima che egli ti serua, è di gran fastidio. A campi è herba pestifera, che abbruscia, come sterco d'Oca; perciò disse Virg Vrit enim campum lini seges; *pongasi se non in campo grasso, & ottimamente culto, zappato, vguale, caldo, & che si possino adacquare. Miglior terra ricerca il Marzolo, del verniccio, Calabrese.*

In terreno freddo, seminalo d'Aprile: ma in caldo di Marzo. In terreno grasso sarà più materiale, e grasso di foglia, & in terreno magro, sarà più sottile, e non si alto. La lino sia d'un'anno, per seminare, e non più, di due anni pure serue: ma non già così bene; stà sana, & asciutta in tine, che topi non le dia danno.

Si semina bene, eguale, spessa, e quanto più spessa, è meglio, e sia ben netta, guardala da passare, e colbi sin che sia nata; tengasi netto nato che sarà, e netrandolo più volte, in tempo asciutto, non si calpesti molto, non patisca seeco. Quando è ben giallo, è tempo rancarlo, e canandolo di mano in mano, stendasi sottile, acciò secca, e riuolgasi, acciò secchi, eguale.

Secco, che sarà, portalo a casa, e concialo secondo

l'uso

l'uso del paese; come molto ben sanno le donne in villa meglio di me, come buone Massare, e per esser loro si pratiche; per questo io non m'estendo in ciò con la penna.

Del lino Verniccio, ò Rauanese, ò per dir meglio Calabrese.

Questo lino materiale, si semina in paese mediocre, in coltura buona, e ben nutricata, con vn poco di lettame, che poi lo diffende da i grandi freddi.

Si semina dal principio di Settembre, per tutto detto mese, e di gran cauata, se freddi, o venti non se gli oppongono. Questo vien più alto, e più grasso, e fà più seme del Marzuolo. Del resto faßegli in tutto nel conciarlo, come si fa del Marzuolo.

Del canapo.

Chi non ha acqua per adacquar i lini, & ha buoni terreni, semina canapo, natura del predetto lino verniccio, alcuni l'adacquano, altri vogliono, se non fuße più che secco, ch'egli stia al beneficio di natura.

Nasce meglio in terre fredde, che si calde. Se sarà seminato spesso, restarà più sottile: se raro sarà più alto, e grosso.

Vuole il terreno arato bene, auanti l'Inuerno, letamato,

tamato, & appianato. L'vltima settimana di Marzo si semina, coprendola bene; prima che nasca, seminaui sù vn poco di sterco di colombo, sopra di cui se gli venisse vna pioggiarella, ò che abbondanza.

Ogni pertica di terra, ci vuole quattro stopelli di seme. Se sarà chiaro, zappasi, quando sarà alto 4. dita: se sarà fitto; ò spesso, sterbalo con mani, e questo più volte; le zappe van strette, con le cornetta.

Bianco, e maturo, sterpalo, ò taglialo appresso à terra; solamente il maschio fa seme; lascialo 15. di di più acciò che'l seme sia ben maturato; poi sù vn lenzuolo tal seme secchi; poi ben criuellato, e stagionato, serbalo in luoco sicuro, e sano, sin al tempo, &c. si mette in molle, come il lino.

Del resto consegliati con pratici di ciò.

De lupini.

QVesto è fra legumi compreso. Si semina, ò per ingrassar terreno magro, ò per raccorre il frutto, che si mangia mollificato in acqua tepida più giorni; anco fassene farina misturata con altra, in tempo penurioso, & anco alle bestie se ne dà.

Se vuoi ingrassar terre, seminalo al Marzo. Se per frutto, seminalo à San Bartolomeo. E meglio per ingrassare terreni magri, del letame.

Si semina spesso, quando è per ingrassare. Seminato al primo di Marzo, al fine di Maggio sarà alto, e fiorito: allhora aralo sotto, poi fanne buona coltura, come

come l'altre, all'Ottobre; per seminargli il grano vuole in aria calda; meglio vien in terreno fiacco, & tristo, & arenoso, che ne grassi. Vuol terreno asciutto, ha vna sol radice, e piglia molto bene.

Non vuole terreni ben lauorati, van coperti grossamente, sono inimici della buona coltura.

Il fargli bene gli nuoce, si che dal dì che vien seminato, mai più si riuede, se non con l'aratro, per sotterrarlo, o per torne il frutto. Stà ben lungo le vie, oue da niun vien tocco, ne anco da animali, per la sua amarezza. Non si zappa, ne sferba, perche per sua natura fa morire l'altre sorti d'herbe. Pio-uuto, maturo, raccolgasi; secchi serbagli in luoco asciutto, oue sia fumo, perche teme l'humidità: posti sotto d'ogni grossa pietra, escono è ottimo per ogni villa, c'hà terreni tristi, o zerbidi; perche doue non s'hà lettame, questo supplisce, & auanza, e vien in ogni sorte di terrenaccio.

Delli cecci.

I Cecci sono di nary colori, e d'effetti, rossi, biachi, sanguigni, grossi, piccini, &c. guastano molto la terra, come di natura salati, la di cui salsugine volendola leuare, prima, che sian seminati, si mettono per vna notte a molle, e vengono anco più grossi, e nascono più presto. Ama il Cece l'aria temperata, e terreno molto grasso, e ben culto, e non schifa la creta: ma in terra troppo magra, non vien bene.

Semi-

Seminasi in siti caldi, di Febraio: Ma ne freddi, di Marzo, e chiari, come anco tutti l'altri legumi, per meglio zapparli; quando sono bassetti, temono la nebbia; i lepri gli mangiano in herba, colgonsi a Luna scema, quando la guscia è secca, il rosso è buono contro la renella: ma meglio è il suo brodo.

In bianco più accresce lo spermo, & il latte, incitano i Ceci a lussuria, perche son caldi, nutriscono, & infiammano: perciò dansi a stalloni quando han a montare, per miglior compimento del concetto poledrino.

Nasceran grossi, messi prima a molle per vna notte in acqua di nitro, o salnitro, d'alpechino. Così molli vorrebbono esser seminati in terreno humido, non asciutto, acciò non si perdesse il seme col frutto.

Mase'l terreno sarà asciutto, seminasi (che così fa) in terra asciutta. Patono gran danno piouendo, se sono in fiore. Chi lo semina tardi, non sentono tanto danno al fiore.

Poca zappa gli basta, perche la lor natura fa morire gl'herbami vicini, pure bisogna nettarli ũ poco, mouendogli la terra dal piede, essendo loro piccini.

Non gli seminare lungo le strade publiche: ma lungi, e da luochi da passaggieri frequentato, e nascosti a tutti, massime alle donne, che gli sono vna secca tempesta, peggio gli trattano de lepri, conigli.

Si caricano, su'l carro, per rugiada, perche facilmente escono dal guscio. Sian battuti ben secchi, e ben gouernati in casse, o tine. Immagrisce molto il

terreno.

terreno. Non mancar per ciò seminarne in tua villa, perche ogni seme è ornamento, & utile di villa.

Della ciserchia.

QVesta è vn certo grano legume, che verso il Regno di Napoli, io non n'hò mai visto, & in poche parti d'Italia è conosciuto.

E quì frà noi in Lombardia, non se ne veggono molte campagne, ne gran mouti sù granari, tuttauia, se ne semina vn poco, mantenendosi a pena la specie sua.

Korrebbe aria humida, terra grassa, e cretosa, ò ghierruola; seminandola di Febraro, o Marzo, al principio però, nuoce molto alle terre fra tutti i legumi, e pe'l più delle volte, ella non frutta, perche fiorendo non sopporta la fiorita stagione, ne vento da mezo giorno.

Si semina rara: in herba è buona per buoi, & animali minori. d'Essa fassene buona minestra, in modo de ceci: Et anco fassene pane, misturata con altre grana, per contadini.

Di piselli, ò rouioni, dice il Lombardo, & della roueia.

IL Pisello (disse il Tosco) domestico, che pe'l più nell'horti si semina, come amico di grosso terreno, si ha da seminare bello, bianco, e grosso di Febraro,

ro in bel sito, e non freddo; zappasi piccino, alto vn palmo, infrascalo per appoggio, senz'al cui non fà bene.

Mangiasi questo grano, pel più verde, in grassa minestra, cioè di buono brodo: ma meglio con l'olio. Non è pasto da contadino: ma è per Signore della villa, oltre che fà bel vedere nell'horto di Villa.

Secco non riesce niente in minestra.

La roucia saluatica viene in ogni terreno leggieri, di piano, colle, o di monte, è grano materiale: ma molto fruttuoso: per far pane rustico, con altre mondiglie, e si semina con qualche faue. Matura poi, e battuta fra quindici giorni, prima che faccia quei vermicelli, e gorgoglioni falla macinare, và quasi tutta in farina, vsala questa in villa, perche ne resterai molto contento.

Delle Rape.

LE Rape son grosse, bianche, e tonde; i Nauoni, sono lunghi, e gialli; son migliori questi, che quelle, più saporiti, di più gentil nodrimento, più facili al digerire, e non così humidi, come la rapa, e uoglio noi in terreno arenoso, & asciutto, questo è assai ciuil pasto.

Ma la rapa è rustico pasto, prouisione ottima per la villa, in tempo d'Inuerno, cotta in brodo grasso, & ingrassano i buoi con lor foglie insieme, come vsa Napoli, e Francia. Vogliono in buon terreno, ben

culto,

calto, & acqua, non all'ombra, van seminate rare, di Luglio, o d'Agosto. Ma in terreno asciutto di Settembre. Arandole nel proprio terreno, marciscono e l'ingrassano.

All'Ottobre si cauano, si sfogliano, e si sotterrano per far minestra grassa l'Inuerno, o far composta, cõ l'aceto, come ogni vno sà. Se la lasci nel campo, l'anno sequente fà il seme, & assai, con cui si fà olio assai commodo per mangiar nelle minestre di villa.

Della composta di Rape, e carose, ottimo companatico in villa.

Al fine d'Ottobre, sino a mezo Nouembre, mentre le rape, e gnifferi sõ freschi, belli, e buoni, piglia le rape rotondette, ben lauate, e pelate, fatte in belle fette larghe große poi, come è'l dito dell'anello, poi falle dar vn bollo nel vino, con dentro rami di finocchio, poi cauate, lasciale asciugare, per vn giorno, su vna tauola, che stian larghe, per meglio asciugare, poi dagli il sale, che gli bisogna, riuoltandole bene, acciò si salino a fatto: poi asciutte l'altro giorno mettele nell'Olla, ben acconcie; dentro poi mettegli sopra accto misto con vn poco di vino cotto, così haurai buona prouisione per l'Inuerno, e Quaresima, dico, vtile, & honoreuole.

Verso Roma la fan in questo modo, cioè cruda. Cõcie le rape in fette crude, salano la rappa sù vna tauola, one stà per doi giorni, preso c'hà il sale, gu-

stalan si è insalata, mettono tutte quelle fette in vna larga canestra, o corbello, con sopra vn' assa, o tauoletta, cõ di sopra vn graue peso d'vn mortaio, o doi. Si che, calcandosi benbene quelle rape, esce fuori tutta quell'acqua, o sciugo, poi vn giorno le lasciano ben asciugare sù vna tauola, poi si mettono ben concie nell'olla, come stan le sardelle ne barili, cosi saran buone.

Altri la fanno di quei rapini, o crudi, o cotti, ancor loro tengono le genti in pastura, fan bel vedere in tauola: ma in villa gustano più, la doue il pane secco, ti par più saporito, che la torta alla città.

E poi vero che queste confetture son poi tutte rape, in somma delle somme.

Non mancar però seminar rape per far anco nostra buona tutt'Inuerno, in bianca terra.

Della Lenticchia.

VN legume è questo minuto, di non molta stima, ne sanità, vien in luochi gerruoli, o rossetti, a Primauera si semina, e se quel terreno haurà vn poco di lettame, verrà più bella, si semina chiara, poi si zappa, gli piace l'acqua, quando è fiorita, come alle faue: ma dopò nò, è mal sana, però poco conto se ne tiene, tuttauia il Contadino se ne compiace per quella diuersità.

Del

Del miglio di più sorti.

IL miglio nano, vogliono molti, che fra gl'altri tẽ ga il primo luogho, perche più frutta, e la sua paglia, le bestie meglio la mangiano d'ogn'altra.

Ogni sorte di terreno fà miglio: ma che hà acqua, più ne fà. Questo danneggia manco il campo, e matura 15. di prima dell'altro, non teme freddo, pioggia, ne nebbia, e per esser così bassino, non è molestato da venti, ne da vccellatori, è vero quãto più è adacquato, tanto più gode.

Và seminato non molto spesso; perche fa figliuoli assai, farà cespuglio di trenta gambe, non vuol miglio nero secco, si zappa piccino, piccino. Però si dice.

Colui, che vuol impir ben la sua tina.
Zappa il suo miglio, quando è in orecchina.

Et anco si rizappa. Si semina di mattina, ò sera, pe'l fresco, con l'erpico ben graue per meglio calcar la terra, acciò il Sole meno l'offenda, e l'altra mattina si vi ritorna ancora ad erpicarlo, e meglio ricalcarlo, perche così calcato con l'erpico, tanto più tarda a nascere; si che in tanto, gode più l'humido terreno, e meglio germoglia, e chi non fà così, il Sole abbrusscia la terra, col seme insieme.

Di Maggio si semina, e s'adacqua assai, anco subito metuto, in buone stoppie, adacquate, ò con vna buona rugiada, si gli mette miglio, che in 40. dì vie

ne. Ama luochi humidi, ſtracca molto il terreno, poco ſeme ci và, ſeminato del nano, che è meglio dell'altro, guardati da paſſare, e colombi.

Chiaro ſi ſemina; ſin che la ſpica è quaſi bianca, dagli bere, quando ha ſete.

Prima, che la ſpica ſia ben matura, taglialo sù, altrimenti caſca il lubrico ſeme. Subito metuto, batteſi, e ſeccaſi bene, e non ſtia coſi verde in monte, perche ſi riſcalda: ma mondo, e ſecco, ſtia in loco ſano. Dura, quella tutta è buona mangia per le beſtie bouine: ma ſia prima ben ſtagionata al Sole, poi meſſa à tetto buono. Il miglio, e ſegala, fa ottimo pane da villa, e perfetto per ingraſſar capponi da ſtia, galline, colombi, ò polli. Indurito il pane di miglio, grattato in brodo graſſo, cõ ſpeciarie, ò ottimo potaggio, è di poco nutrimento all'huomo il pane di miglio.

Del Panico.

Queſto è ſeme da Primauera, com'è anco il miglio, e ſi ſemina nel medeſimo modo, e tempo, e loco, abbruſciatoſi prima lo ſtrame, arato bene, e ben trita la coltura, con ſtabbio, acciò poſſi'l terreno portare la fatica, e peſo di tante ſemenze. Nuocc molto al terreno, in terra ſecca vuol acqua, và raro, e più volte zappato. In collina gerroſa, pur ci viene; nutriſce meno del miglio, reſtringe il ventre, il ſuo pane ingraſſa molto: ma è diſſi-

dissipito, e ruuido; sgusciato è buono in minestra grassa, e magra, con latte di capra, ò di mandorlo cotto.

Nel Regno di Napoli hò vist'io gran campagne di bellissimo panico, con le cui manze, quasi mature nutriscono grassamente le lor bestie bouine.

Pisto, cotto, e sorbito, con buono vino nero, gioua molto contra il flusso di corpo.

Della Sagina, ò Melica.

SE lo sfortunato Contadino Lombardo non seminasse la Sagina ne suoi campi, gli parrebbe non hauer cauato nulla della sua villa, etiam, che hauesse il granaro pieno di frumento.

Ma il Contadino Siciliano, Napolitano, e Romano, non vogliono questa poltroneria per casa loro, se non per porci, e meglio sarebbe grano in quel campo, che melica, degna d'esser bandita, sotto pena di galera, à chi ne fa pane, perche rode le budella, come fa la poluere sua si pestifera.

E perche questa è materia tanto odiosa, però si risolue la mia penna non dirne altro, saluo, che se ne semina al Marzo, per farne pane, & ad ogni tempo, per far herba per i buoi, e per cauarne frutto, per animali porcini.

Perche fa anco questo, ch'immagrisse molto i campi: ma ingrassa la sua farina i porcelli.

Digitized by Google

Della ſpelta.

SI confà questa con ogni terreno non graſſo, egli viene: però ſi ſemina per tempo, prima del grano: perche meglio radica, e fà più foglie, per meglio diffenderſi dal freddo, frutta bene in ſpatioſa campagna, ſi trita il ſuo terreno, come il grano, ottimo nutrimento per caualli, muli, &c. oltre che fà pane con altre ciuaie, ſagina, &c.

La ſua paglia è buona per far baſti, e loſtrame per farne letto alle beſtie, e di quelle più belle paglie, fraſpicha, e tronco, fanſene quelle belle capelline alla Fiorentina.

Della ſegala.

QVeſto grano quì in Lombardia è detto ſegala; nel Regno di Napoli ſe gli dice Germano, cioè fratello del grano, o ſimile; pche ſon d'un medeſimo modo, come il frumẽto ſi ſemina, e gouerna, & è come il frumento, per tal ſimpatia dunque e detto germano, cioè, fratello, o ſimile al frumẽto.

La ſua paſta è tenaciſſima, e molto viſcoſa, però è ottima materia per far miſcuglio, con ſaggina, fua, &c. per far pane ruſtico, e pane con miglio.

Daſe non ſe ne fà pane, o di rado, perche nõ è molto buono, ne di molto nutrimento. Stà però ben ſẽminato nella tua villa, per eßer materia ſi atta a legar

bene

bene quelle si fragili misturaccie, e triste mondiglie, quali da lor sole non potrebbon far pane: ma si bene uniti con questa segala.

Della veccia. Della quale ve n'è di due sorti, l'vna, e l'altra è molt'vtile, in diuerse maniere alla tua villa.

DVe sorti di veccia vorria che tù seminassi nella tua villa; l'vna, per le tue bestie, con per dentro vn poco di vena: ma che'l terreno fusse souernato, e ben culto: perche questa mistura al Maggio sarà ottima per ingrassare le tue magre, e stenta te bestiole, & di questa basterà seminarne due, o tre piane, e sarà buona mangia anco per caualli.

E se vuoi anco lasciarla nel cāpo fino che ha fatto mezo il grano, poi segarla, seccarla, e riporla: sappi del certo, che questa mercantia è meglio del fieno, e fà più operatione, & è meglio d'ogni trifoglio.

Essendo, che in detto terreno vi puoi anco mettere fagiuoli, e dopò questo il frumento, aiutando però detto stracco terreno, con buona coltura, e qualche poco di letame.

E questo fallo per ogni modo, e non la lasciare. Meglio è farla māgiar secca, che verde, & ingrassa più.

La veccia poi per far pane, anche ella a Primauera si semina, con vna sola aratura: ma meglio sarebbe romper quel terreno innanzi l'Inuerno.

Seminasi rara, non la seminare per rugiada, ne

Digitized by Google

anco la sera, per coprirla poi domani. La sua farina è ottima per far pane da villa, con altre misture, fa danno alle bestie pregne, se la mangiano, & s'immagrisce molto il terreno.

S'è possibile, semina la à Luna nuoua, perche i lumaghini non gli dan tanto danno, ne i pidocchi.

È bene seminarla lontano dalle viti, à cui dà grã danno.

Del riso, tesoro delle valli.

DI gran fastidio è questo grano: ma è anco di grã cauata, à chi sà l'arte, può, e vuole. Tre cose principali qui vogliono, terra, huomini, & acqua: terreno atto, huomini per quel seruitio, & acqua, sine qua, nulla si fà.

Lauorasi il terreno à Primauera, con argini, e terreno ben piano, e liuellato, con l'acque alte vn dito, colcato. Seminaui il bel riso quattro stopelli per pertica: ma prima infuso 10. giorni, e più s'haueße bene il germoglio, sarebbe anco bene.

Seminato, stiaui sù l'acqua poco più alta d'vn dito.

Nato poi, alto da tre dita, nettasi, e zappasi, essendo fino alla canna, nettasi.

Cominciando à far spica, dagli acqua fino à rami, ottimo rimedio, per sgombrare la folta nebbia.

Incominciando poi ad eßer di colore di miglio, all'hora matura leuagli l'acqua, starà cosi da otto dì, maturãdo à fatto, poi asciutto il terreno, mietilo.

Esap-

E sappi questo per auiso più chiaro, sarà bene che l'acqua sempre scorri per tutto, entrando, & vscendo, restandone però sempre per sù da due dita.

Auertendo alli argini, che non faccino danno: talvolta, che il riso non restasse in asciutto. Lasciandogli così poca acqua, il Sole meglio scalderà.

Essendo il terreno più grasso māco d'acqua bastarà Ma essendo più magro, più acqua gli conuerrà.

Questo risaro seruati da quattr'anni, per mettevi grano che farà molto frutto, lodo io, che si semini assai riso, ou'è commodità: fa però tal sito aria maligna: ma l'vtile non mira à ciò, hauendo dal riso minestre, torte, e pane misto con altre farine, e di molto polso, e forza: & è proprio perfetta bazoffia da contadino, c'hà lo stomaco d'acciaio.

Dell'Auena.

L'Auena domestica, è piana, liscia, e non ha pele come la saluatica, a Primauera si semina nel fin di Febraro; abbrusciaqueste seme molto il terreno, come fa anco il lino, e la veccia, non molto spessa si semina: ma in morbidi terreni, humidi, e grassi; anco nel terreno mediocre, più presto appetisce luochi piani, e valli, che alti. Nell'asprezza del Verno non si semina, essend'ella di natura fredda; perche prima che nasce sse, morrebbe.

E bene, essendo ella bassa, mondarla, ò zapparla uia di lūgo, leuādo q̄i herbami più nociui; questa nō

si

si pasce, come'l grano, per esser ella troppo morbida, e tenera, perciò guardisi dalle bestie, che per sua dolcezza, più che volontieri la mangiano; il suo grano è dolcissimo, per metter in qualche misture, per pane rurale, è pasto per caualli, la sua paglia, e suo strame è ottima mangia per caualli, e bestie bouine: ma fa che siano ben stagionati, & in luoco asciutto gouernati, pe'l tempo hiemale, che le neui, ghiacci, e brine abbondano.

Perciò semina Auena nella tua villa.

Del Trifoglio.

CON quest'herba s'ingrassano i sterili campi, seminando d'Ottobre i grani, è bene seminarui anco per dentro seme di trifoglio, massime ne buoni terreni, almeno vna libra per pertica, come vsano i Bresciani, molto auertiti nel fatto dell'Agricoltura. Si che le lor stoppie paion vecchi prati.

Il trifoglio è la prima herba fra tutte l'herbe de prati, porta la corona fra tutte l'herbe da fieno, e nasce per tutto, chi carezza vn poco sino i più tristi terreni.

Per questo di gratia non rimanga la tua villa ogn'anno priua di quest'herba. Seminala, in nuouo prato, a Primauera, e quanto è più spesso è meglio, poi all'Ottobre ne frumenti: ma non così spesso, come nel prato, perche questo ingrassa non solo le bestie: ma il terreno ancora, doue egli è seminato.

Quello

Quello di Primauera, lettama bene il terreno, bẽ arato, poi seminato, per tẽpo humido, erpicalo sotto: ma se fusse terreno, e tempo secco, aralo ben sotto.

Se la stagione l'accompagna, felice, e ricco te'.

Cosi il prato, se l'adacqui, e se sarà nelle stoppie, dall'ombre di quelle sarà conseruato.

Onde mettuo il grano, seghi sù lo strame, e fieno insieme. Oltre che se il tempo andasse humido, da quella stoppia ne caui vn'altro fieno.

E poi restaci ancora in detta stoppia da pascere per le tue bestie, restando il terreno ingrassato.

La semenza non ti manca alle botteghe, e non è cara: anzi, che l'hai nelle tue mangiatoie, o sotto, oue si getta giù il fieno, quanto più lo semini nel prato, sarà molto meglio, massime quando il terreno sarà ben purgato, culto, & netto.

Per far vn nuouo prato col trifoglio.

AVanti l'Inuerno, appiana bene quel cãpo, che vuoi pratare, arandolo più uolte per lungo, et per trauerso, e sottilmente, lasciandolo con manco solchi, che si potrà; poi sia bene erpicato, e pianato perfettamente, leuatone ogni mõticello, o costa, prima che gli dij l'vltimo solco, dagli sopra il letame ben compartito, poi coperto con l'aratro, e perfettamente appianato con l'erpico, poi seminaui sopra Auena, & assai trifoglio, erpicato più volte, e se il terreno fusse arido, prima adacqua detta terra perche

che presto l'auena col trifoglio nasceranno; nata, e fatta grandicella l'auena, e trifoglio, bisognando, dagli acqua non piouendo.

Maturo, mieti, poi sega lo strame herboso, poi adacqua il nuouo prato s'ha sete, che tosto vedrai vn bello, e nouello prato, haurai fieno pratese, funghi, e fiori di prato, aria d'un bel prato, herbe, e fiori di prato, verzura di prato, correnti ruscelletti di prato, odore di fiori di prato, ombre di prato, con tante herbe medicinali di prato.

Meritamente ha questo nome di prato, cioè, parato, parecchiato a darti il frutto con poca spesa, pratum, quasi paratum, questo ti terrà buoi, caualli, e villa grassi, e parecchiati al lauorare ad ogni tempo: ma senza fieno i buoi non ponno lauorare, e lo strame, fà lettame tristo, e magro: ma hauendo fieno si fà grasso lettame, grassa la villa, grassi i buoi, grassi i caualli grassi fino gl'animali, e la famiglia grassamente trionfa.

Questo non ha paura di tempesta, non di brina, non di nebbia, ne di neue. Non hà bisogno di semenza, non d'aratro, ne di suo tagliente vomero: ma ogn'anno, tre, e quattro volte t'hà parecchiato il suo copiosissimo frutto, e con poca spesa, e fatica. Si nettano però ogn'anno, leuando sassi, spini, e simili impedimenti, facendogli suoi commodi adacquatori, cataratte con l'acqua, al più ogni 15. giorni erpicandolo a Primauera, pianando quei terracci, o letami datigli.

Non

Non vi paschino per dentro porci, che cauano la corteccia, e cespugli; quando è bagnato, niuno animale lo calpesti, quando son troppo vecchi, rompegli, & fanne de noui. Indi ne cauan grano in gran copia, e per trent'anni non haurà bisogno quella coltura di lettame, oue oltre al grano haurai belle rape, e lino domestico, & in grand'abbondanza. Sia in sito basso, atto ad esser adacquato, il lettame fresco, caccia più herbaccio; d'Estate dagli acqua torbida, per meglio appianarlo; subito seminatt, adacquisi leuando col zappone qualche herbaccio, indegno del parto.

Sega il prato, che il seme non sia caduto, perche il fieno, resta più saporito, fallo ben seccare, et asciutto, gouernalo: perche il buon fieno fà buona la uilla, senza cui si stenta.

Vn luoco magro, alquanto pendio verso Nona, o mezo giorno; sarà loco atto per fare vn bel prato.

Prima auanti l'Inuerno roncato, szerbato, leuate le sassa grosse, e minute, ben piano, basso sì, che con facilità si possa adacquare, e senza fatica.

Sia poi letamato al Febraio, per seminarui uena, trifoglio, e seme di mangiatore, e di cassina, nel crescere della Luna.

Quei sassi metti sù la strada, e falla buona, perche essendo buona strada, i passaggieri non entreranno nel prato a danneggiarlo.

E se in mezo, o fuori d'ordine fussero piante, leuale ad ogni modo.

O potressi

O potresti seminare detto prato a Primauera, con vena, e veccia, e mezo maturo, sega sù, fà ben seccare, e riempe la cassina, prouisione ottima, & assai; poi adacqua, etiam che l'acqua fusse torbida: ma non in furia, che l'acqua non scopriße le tenere, & nuoue radici dell'herba.

Vn prato alto, o in costa, assai patisce per vento, e Sole, acqua assai, ci vuole per farla montare, con molta spesa, e fatica, però fallo in sito basso, & arioso, così ogni poco d'acqua con falicità si bagna, per ciò in Greco il prato si chiama limon, cioè, fangoso, più tosto sito in villa, ch'in monti.

Oltre che si ponno raccore l'altrui scolature de prati, materia graßa per adacquare il tuo, così basso sente più l'humido, e manco acqua l'adacqua, e manco è percosso da venti.

Che cosa bisogni intorno al prato della tua villa.

BIsogno fia, che'l prato sia asciutto, che coli bene, e che dentro non vi muoi l'acqua, acciò sia prato, e non palude, o cantarana, e se bisogna, per meglio scolare, fagli per dentro suoi fossatelli, perche ti certifico che la troppa copia, o mancamento d'acque, guasta il prato.

E quando letami il tuo prato, o campo, danne più sù la costa, che nella valle, perche sempre cola in giù, però poco letame dà alla valle.

Il

Il fieno nō sia mal maturo, ne troppo, non sia mal fecco, perche marcisse; ne troppo secco, pche resta dissipido, come strame; stà bene il fieno in mucchi acuti nel prato, per l'ingiuria di qualche pioggia, e perche meglio si matura, cuoce, e suda alquanto vscendo qualche mal odore, si rimoue caricādolo; essala, piglia aria nuoua, restando odoroso, come speciaria.

E sarà questo fieno domestico, saporito, come pero: ma se fusse in trista valle, ti farà giunchi, e fieno saluatico di mal'odore, di tristo sapore, salso, nitroso, e di mal nutrimento, che fà cacare fino le budella.

Nota che il prato lungo, lungo, assai patisce adacquandolo tutto da vn sol capo, che si laua giù quāto vi è di buono, e caua fino le radici dell'herbe, se con quell'acqua si cōtinoua; perciò meglio sarebbe quella si lunga piana compartirla in due al trauerso, a mezo, a questo modo l'acqua gli sarà madre: ma a quell'altro madrègna. Sia dunque curto, o quadro, il pratolino, ogn'anno carrattando quei arginelli di terra matura, poi stia serrato il prato, che non v'entri niuno mai, se non in tempo del fieno, fagli d'intorno vna siepe spinosa per riparo del prato: & anco per la legna, che ogni tre anni haurai, tagliandola al solito, buona legna.

De salici domestici, per vso della villa.

INtorno al prato procaccia, che vi siano salici assai domestici, per far le viti, & altri infiniti ser-

seruitij, che in villa ogni giorno occorrono.

Piantaui anco salci saluatici, in bei piantoni, per hauer legname, e pali per le viti; e pertiche, per far cerchi per le botte, orni, & vigiuola, &c. Siaui dico piantoni assai d'intorno a prati, ue son acque, & il Salice hà buon'ombra, poca radice, fa assai legname, e più si mantiene di quello d'albera, qual hà cattiue radici, ombra, e presto il suo legname marcisse nelle viti.

Sarà bene far vn saliceto lungo, qualche fiumicello; perche l'abbondanza de legnami da viti, renda vtile alle viti, che fan più legnami, e l'vue sentan meglio il beneficio dell'aria, quando son sostentate da alti, e forti pali. Di Febraio si piantano i piantoni con fargli la buca con il badile, prima; poi col palo, poi metteli giù con terra nuoua intorno, ben calcata, come sanno i contadini.

Ogni pianta si mette giù con molta diligenza, & al suo luogo: perche morendo vna pianta, è difficile cosa ripiantare in luoco di pianta morta, pianta, che prendi, perche l'ombra de primi piantati, fan morire facilmente quelle, che tu di nuouo rimetti, & i più vecchi, e potenti opprimono gl'vltimi, e più deboli, e gli confondono: pero sij molto auertito la prima volta a piantar bene.

Auertisti, che la tua villa sia cinta de bei fossi, che son anima de campi, e facendo fossi nuoui, qual'è luoco, e tempo di piantarui salci domestici, saluatici, albere, roueri, quercie, olmi, & ogni sorte di

piante,

piante, intorno à fossi nuoui, tutte le piante attacca no, non ti scordar questo mai, perche i fossi, i frutti, e piante d'ogni sorte d'alberi sono come vna corona d'oro in testa del Rè, e questi legnami presto ver-ran per seruitio della tua cocina, fabrica di villa, & anco per la città.

Seminario d'ogni sorte di frutti.

IO soglio al mese di Natale piantare le noci di bellissima sorte, con la cauicchia, nel modo che si piantano i cauoli, lontane l'vna dall'altra vn pal mo, & sempre due, ò tre, perche oue ne sono sempre da cinquanta, con persichi, amandole, prugne salua-tiche, poi di man in mano inestate, nassenghini, fichi d'ogni sorte, o prugne inestate, viti, peri saluatici, e cose simili, quali poi trasporto à Primauera, ò per l'horto nostro, quì nel Carmine di Piacenza, come tu puoi vedere, onero le trasporto fuori alla nostra villa d'Albiano, appresso alla Nure, di sotto di Pontenune.

Là doue io ci hò piantato vn gratioso giardino di piante nobili, di peri, pomi, moniache, maroni, noci, maßenghi, pesche, prugne, & de quolibet genere mu*sicorum.*

Et tu fac similiter, *con vn si bel seminario.*

Ma nota quì, che'l seminario sia in terreno non molto grasso, com'è nell'horto; perche à questo mo-do, leuate dall'horto le piantarelle, ou'è terreno

grasso, & riportate in villa, ou'è il terreno leggieri, facilmente dette piante non attaccaranno là.

Perciò fa il seminario in villa appresso di casa, non nell'horto: ma più tosto nel giardino. Così ogni anno a tempo opportuno haurai inesti, & altre piante, per ripiantare tutta la tua villa, abondantemente.

Seminaui nel viuaro delle castagne, semēze d'olmo, di peri, pomi, ogni seme nasce, poi quel che và inestato, e quelle castagnette con le radici, sono da trapiantare, poi fatte belle, inestale, tagliando le gabba, metteranno quei rami, quali inestarai, a pita canello, e vengono facilmente a questo modo.

E questo fra l'ottaua di San Giouanni, da meza Estate.

Le tue castagne di grosso tronco, tagliale sù, se n'hai bisogno, poi quei getti che nasceran dal cep po, fagli dentro inesti a pita, e pso haurai castagne: la castagna saluatica è buona: ma nō come la domestica inestata, o a pita, o a coronetta: ma stan verso sera, perche al Mezodì patono molto l'inesti.

Del castagneto.

DIcono i pratici di queste far il castagneto, che la castagna, ottimo frutto. vorrebbe vn sito, non molto caldo, oue pate troppo la sferza del Sole, vuol dunque più ombra, che Sole; valle, che mōte; e terra molle, che secca, meglio sarà piantare i maroni,

ni, le piantarelle, con la radice, perche più tosto germina la seminata, che la piantata, qual starà doi anni prima c'habbi presa, & allegnato bene: perciò giudicasi meglio impire il cāpo di seme di maroni, che di radici di castagne; coltiuato prima bene il campo, poi pianta in quel modo, come si piantano le viti, con ordine.

Le castagne che vorrai seminare, o piantare, bisogna torle da vn castagno, che ne facci assai, tonde, e non longhe, che sian sane, e state nell'arena fino al Marzo, a questo le conoscerai, se sarā buone per seminarle, o piātarle: mettendole nell'acqua, quelle, che staranno a galla, saran cattiue: ma quelle ch'anderan al fondo buone; in questo castagneto nō vi si fermi acqua. Quest'albero non ha bisogno di lettame. Non stà bene la castagna in luoco, oue si semina: piātinsi nel castagneto di mōtagna, le castagne lontano l'una dall'altra almeno 20. braccia, e le piante nouelle di due anni, sian polite di sotto nel piede se pulilano: leuandogli quei germogli; sia da Primauera, prima che spontino. L'istesso dico d'ogn'albero.

Son mature le castagne, quando che lor ricci cominciano ad aprirsi. Sbattute le castagne, i ricci, che nō sono aperti, si mettono in monte, e da loro maturano, e s'aprono: ma credo, che q̄i, che s'aprono da se sù la piāta, e cascano, siano i migliori: è duro pasto la castagna, tuttauia dicono, che dopò pasto, cotte a rosto sō buone, aiutano la digestione, e fan effetti sanati ui molti, quietano il vomito, cōfortano il vētre, e

aiutano ad orinare. Crude non son buone à chi patisce tosse. Dal frumento in poi più nutrisce la castagna d'ogn'altro grano, e frutto. L'ombra sua nuòce all'altre piante. Il suo legno non s'intarla, tagliato per buona stagione, e nell'acque si mantiene.

Delli pomi nel giardino in villa, e per l'istessa villa.

Io prouo, che nel piantar frutti, massime in villa, non v'è molta fatica, e v'è molto vtile, spasso, & allegria di cuore; là doue standomene godo quel fresco, veggo quei fini colori di frondosa verzura, fiuto quei si soaui odori, con che l'alito si rinoua, e recrea; gusto quei meli con tanto gradito sapore, parendomi essere là nel terrestre Paradiso, con il mio primo Capo Santo Elia Profeta Carmelitano; poi godomi à larga battuta, quelle si armoniose musiche di tãti gorghizanti vccellini, sù quell'alti, frondosi palchi.

Con vna cõtinoua vista de varij frutti, che l'vno all'altro succede. Son tutti questi potissimi mezi, che inuitano, pregano, e sforzano ad appiantare, & inestare frutti, di cui ne godo, e goderà la mia R. Posterità Carmelitana. Ciò fò più che volontieri, etiandio, ch'io sia in età di 60. anni. Essendoui quest'altro buon respetto, che nõ v'è huomo per vecchiarello, ch'egli sia, ch'egli non speri viuer almeno vn par d'anni e spera goder anch'esso parte delle suc-

fa-

fatiche: come anch'io godo, e spero ancora godere.

E tanto più godo, e gusto prendo, considerando, che quelle piante mie, ò nesti han giouato à passati, giouano à presenti, e giouaranno à posteri, sin che tal pianta camperà.

Il seminato di vn campo ti dura vn'anno: ma piantare, & inestare vn pomo, pero, ò altro, questo sarà per te, per tuoi heredi, e fino alla generatione.

Oltre che altri piantarono per noi, e noi piantaremo per la posterità nostra, perche niuno è nato solum *per se stesso.*

Noi goderemo le fatiche de predecessori, le nostre goderanno i nostri successori: e questo ricerca, e vuole, la perfetta vicendeuole carità.

Piacciati dunque questo diletto di villa, cõ piantare, inserir di ogni sorte di pianta, da villa: nella cui arte gentile, anzi virtù, fino i Rè, Imperatori, e Papi si sono dilettati.

Sendo che oltre il gran piacere, che se ne prende, vi è appresso l'vtile, pungente sprone d'imparartà l'arte.

Horsù, a pomi ritorno, questo frutto viene ad ogni aria, ama il terreno nero, grasso, & humido.

Son diuerse sorti in qualità, quantità, continoua, colore, odore, sapore, e nomi arbitrarij.

In luoco magro vien verminoso. Piantansi le piantarelle saluatiche, poi prese c'hauranno di tre anni intorno inestali, in domestici, di bella sorte.

Volendo ripiantare qual si voglia pianta, segna

la, s'hà, il tel ramo verso sera, ripiantala, con quel ramo verso sera, così haurà l'aria medesima, e manco patirà.

Se semini le piante, tardi vengono.

Piantato di ramo, con qualche radicetta, tardi, o male riesce.

Meglio sarà inestare pomo domestico sopra salua tico, & anco sopra domestico, quando il domestico è incalmato sopra domestico, riesce molto migliore, sù pruni, metteui pescho, e cotogni, e sopra peri ci verrà anco il pomo, detto, pomo pero.

E sopra il cotogno metteui ogni sorte di pomo.

Non si cura il primo di lettame. A Primauera, rimondalo, perche vien più fertile.

Se le formiche gli dan noia, mettegli intorno sterco di porco, con humana orina.

Dicon anco, che si può inestare sul spino sorbo, e pesco. Fassi questo inesto a Primauera.

Se pomi cascano al Luglio, o Giugno, lieuane quei più tristi, e quel suco, che andaua a corrotti, produrrà in abondanza a sani, i rami troppo carichi aiutali con pontelli, o leuane in parte di quei più deboli, maturo ch'egli è coglilo, dico a mano.

I più tardi colti, più si manterranno.

Habbi lunghe scale, e strette per ammontare ogni sorte di frutta, in tempo asciutto, senza vento, trascieglie sempre le più belle, che più si manterranno, sù paglia, chiuse le feneſtre.

Dicono, che tutte le sorti di peri, son migliori in valli,

valli, e piani, che in poggio, il pomo non dura molto, però inestalo giouane.

Il pomo vecchio, non ha tanto sapore, come il giouanetto.

Si pianta assai sotto; perche sua radice procura inalzarsi: almeno vna volta l'anno zappagli d'intorno dico a giouani: ma a vecchio non occorre.

A giouani dagli vn poco di lettame con ceneri: almeno 20. braccia l'vn dall'altro siano distanti.

Quãto è in terreno più secco, sia la buca più fõda.

Se i frutti cascano, metteui sù la radice sterto di porco.

Se il vecchio patisce formiche, o altro diffetto, taglialo sù, & in suo loco rimettene vn nuouo.

Ogni pomo, si conserua bene nella melica, o nell'Orzo, o sù la paglia coperto, in camera fredda asciutta, oue non entra aria.

Trito, e ben pisto fà vino: ma non dura, il saluatico, acerbo alquanto messo in monte, per cinque giorni, poi gettato in vna tina, con acqua piouana, o di fonte, coperto il vaso, in vn mese sarà aceto, sopra di cui si vi può gettar altr'acqua, cauãdo aceto.

I maturi più tardi, si mantẽgono; quello ch'è senza odore, e nõ maturo, nõ è buono, ne sano; lascialo.

Sempre che vai nell'horto, orina alla pianta del pomo, o sterco di capra, e fece di vino vecchio, dato alla sua radice, gli fà produrre miglior frutti.

Coprendosi i pomi con l'alga di mare, o di foglie di fichi si conseruano.

Digitized by Google

Del pomo cotogno.

Questo pomo, per innata sua nobiltà, si ritroua frà Signori, e primi solenni conuiti, oue come vltimo condimento, serue per sigillo del lo stomaco. All'altri è in tutto dissimile, in forma, dolcezza, sodezza, odore, e sapere.

Si che a me pare fra tutti i pomi il primo. Di più, suoi rami in curti pezzi tagliati, giouanetti d'vn'anno, piantati a Primauera, in Luna crescente, attaccano, & in poco tempo producono frutti. Di più, sù questo albero, si gli può inestare ogni sorte di pomo, pero, pruno, moniache, &c.

Meglio s'appiglia in terre fresche, e temperate, che nelle calde; stà bene in humido sito, o ripe di fiumicelli correnti, o di paludi; i suoi semi secchi, e seminati a modo, fanno bene, e presto bella, & odorosa siepe; quando si ripiantano con la radice, facciasi funda la buca, acciò senta più dell'humido; meglio riescono i piantati de barbati, che quelli de rametti sbarbati; quando de questi giouani rametti fai siepe, tondala fino a terra, così tosa meglio fà. A grandi gli piace cenere intorno al piede, tienlo netto, intorno al piede, leuandogli quei cespuglieti, e lauorandoui d'intorno, vn poco di lettame gli farà buon seruitio.

Stā bene ripiantati spessi, pur che non si tocchino. Se s'adacquano, i frutti vēgono più grossi, miglio-

ri,

ri, & più presto maturano. Ogni sorte di frutto, che vi si inesta sù, resta più saporito, e di buonissimo odore.

Sino il granato gli attacca sù bene: & ogn'altro albero, che porta dentro seme.

Non si colgono, se non ben maturi, a luna vecchia, così ogni altro frutto, e sian colti con i picanelli, in tempo sereno; con vn panno nettansi ben da quel peluzzo. Si conseruano nella veccia, o nell'orzo, che non si tocchino, in luoco freddo, senza fumo, e senz'aria, che tosto gli corrompe. Et iui non siano altri frutti, perche gli faranno tosto marcire. Cotti son molto buoni, pe'l stomaco, e per l'orina. Come si faccino confetture con questi si rari pomi, consegliati col speciale, o con le tue madonne, ch e sapran ben fare, almeno l'ordinaria cotognata: prima tu donque dilettati, che nella tua villa vi siano tal piante, che lor frutti ti renderanno odore continouo in tua camera, e cassa.

Oh benedetto frutto, sopra di cui se gli può inestare ogni sorte di frutto, tutti piglia, tutti accetta, con tutti s'vnisce, niuno rifiuta, & con tutti facilmente si confà.

De' pomi granati, de' quali ue ne sono di tre sorti.

IL pomo granato è simile alla vite, che vorrebbe essere piantata al mezo giorno, troppo volontieri si gode quella si serena, e calda vista.

Son

Son di tre sorti, dolci, forti, e di mezo sapore, uien però in ogni sito, alto, basso, piano, sassoso, ò nò; pur che habbi Sole, si contenta; in luoco freddo, non frutta, piantansi per Luna di Febraro, ò Marzo.

Facilmente con sua radice prende. Ama terreno cretoso: ma anco grasso.

Sopra del mirto, e morono si può inestare, e granato sopra granato; stà meglio in luoco asciutto, & arenoso, perche il frutto è meglio, e più in lungo si conserua.

In tre modi si pianta, con radici, con rami, che malamente attaccano, e con il loro seme: ma questo và molto tardi, & han poco sapore. Son migliori inestati.

Si pianta anco cosi: Piglia vn piantone di Granato, grosso, come'l braccio, lungo tre palmi, acuto, & piantalo con la mazza, in luogo grasso, auertendo non lo spaccare.

Poi liscia ben il capo percosso, e siaui letame di porco, imbratta detto capo di sopra con sterco di porco, e resti fuori della terra mezo palmo.

Altri fan la buca grande, con sterco di porco singolar medicina per questo albero, cosi lo piantano, e spaccano il piantone da basso in quattro, con d'intorno quattro pietre, per doue usciran meglio le radici, e non s'apriranno i frutti, e sia quel piantone spaccato con la punta del coltello, come ch'è legno duro, donde n'usciran le radici, in quella spaccatura mettegli dentro vna pietra; perche prenderà me-

glio,

glio, auertiſci à mettere il groſſo del piantone in giù; perche altrimenti reſtarebbe nano, vero è, che i frutti non ſi ſpaccarebbono.

A Primauera ſi piantano, e ſpeſſi, doi ò tre paſſi lontani l'vn dall'altro. In piano piantato, ſia la buca fonda doi palmi, in collina tre, acciò le radici non patino, vadino più baſſe, & habbino aſſai humore; leua quei germogli dal piede, non habbino più di doi rami groſſi dal piede, e netti, perche dan troppo danno alla pianta maeſtra quei ceſpugli. In luoco troppo humido fan frutto bruſco, e di poco ſapore, però ſtan meglio in aſciutto, oue mai s'adacquano. Dagli ſterco di porco, & orina d'huomo, ottima coſa, che non gli laſcia cadere i fiori, ouero cenere, ò liſcia

Piouuto ch'è, crolla la pianta gentilmente; perche quell'acqua fa cadere i fiori.

Ogn'anno almeno vogliono eſſere mondati vn poco, vangagli dal piede, per leuar le formiche, & herbami, e quella terra non ſia à monte: ma piana. Sterco di porco con orina d'Aſino miſte, fan morire le formiche. Non coltiuandolo, vien ſaluatico, e ſterile. Suoi frutti conſeruanſi meſſ'in acqua che bolle, & ſubito leuati.

Queſte piante in villa fanno buone ſiepi, ſon gentili, e vaghe all'occhio, con tant'vtilità di ſi bei frutti, piacenoli ad amalati, et à ſani leuandogli la ſete.

Gli agri, prouocano l'orina. Durano aſſai le piante: à benche il tronco ſecchi, reſtaci ſempre qualche radice, che ſi rimette.

De

De peri.

IL pero cosi si nomina per esser fatto a piramide, in Greco dicesi Apios, cioè, domestico, o apio, cioè dolce, come mel dell'Ape, son manco peri che pomi; durano manco i peri de pomi, però piantansi più pomi, e manco peri. E pe'l più delle pera bisogna ci mangiarle cotte, tedio, spesa, & imbrattamento de touaglie, il che non auerrà delle mela, che pe'l più mangiansi crude.

Varie sorti sono di pera, per rispetto dell'inestare si uario, e fantastico, con cui si fa apparire vn frutto nuouo, non mai più visto, ne pensato, ogn'uno gli mette il suo nome, di capriccio, e secondo l'vso della villa.

Son varij i peri, cosi i lor nomi, gusti, & anco sapori varij, chi caldo, chi freddo, humido, secco; chi matura per tempo, che tardi, chi mai è ben maturo, chi ama il piano, chi le coste, chi mõtagna, chi mattino, chi sera, chi Mezodì, chi grasso terreno, magro, cretoso, arenoso, giarroso, e chi sassoso, chi lũgo il fiume, e chi è inimico dell'humidità, e ciò che delle pera dico, dico anco d'ogn'altra sorte di pianta fruttifera.

Quest'albero sostiene ogni aria, et ogni sito, e terreno s'allegna, e fruttifica; nel magro terreno fa piccioli frutti, ma saporiti; nel grasso, in collina, o a pie di del monte, nobili, e saporiti, e nelle ualli, assai frutti, ma dissipidi, cioè, senza colore, odore, & sapore.

Pian-

Piantansi in freddi siti la Primauera; in caldo di Nouembre: in temperato ad ogni tempo si seminano: ma tardi vengono, e non producono molta frutta, mantengonsi però lungo tempo; fatti grandicelli, inestansi ne rami giouani, tolte dalla buona pianta: ma verso nona, o Mezodì.

Trapiantane qualch'uno senza inestare, che farà frutto assai grato; ouero piglia di quei rami con le barbe, nati a piedi del pero, che ti fara honore, anco senza inestargli: ma inestandogli, meglio sarà: ma tai piantarelli non s'inestino sino che non hauran almeno da quattr'anni.

Altro modo di piantar peri.

Alcuni piantano rami giouani de peri, con vn poco di vecchio attaccato in luoghi humidi, alle volte prendono, ma di rado: voglion alle volte acqua, altri inestano sul saluatico; e questo molto mi quadra: poi si traportano doue ti piace in buona buca, con buona stagione, asciutta, senza vento: con buono graßo, & asciutto terreno, intorno alla radice, col suo paletto, che'l vento no'i crolli, & questo al fine di Febraro.

Piacemi ancora, se non è gran freddo, o acque, piantare gli insitimi verso Decembre, perche il terreno si gli accommoda d'intorno alla radice, si bene, che parrà sia piantata vecchia, a Primauera.

S'inestano i peri sù peri, sù pomi, massime s'ul cotogno,

togno, sù l'amandola; vuol esser lauorato intorno al tronco, stando scalzo l'Inuerno, con vinaccie al piede, ò ceneraccio, cosi i fiori non gli cascaranno, massime essendo la pianta in terreno asciutto: ma nelle valli, dagli vn poco di letame.

E se non fruttasse, medica la radice con fargli un taglio nella radice, con la scure, poi ficca in quel taglio vn chignuolo, poi copriui di terra, con ceneraccio, e facciasi questo prima, che giunghino i gran freddi; debbe hauere pianta d'vn sol piede: di tronco, alto come vn'huomo, cimato, e fatto in forma rotonda, cosi sarà proportionato, farà più frutti, haurà bell'aria, e più saporito frutto, e quando ne farà troppo, allegerisceli, leuando le più brutte, minute, e diffetose.

Al pero leuagli quelle secche frondi, che d'Inuerno ritiene, da cui nascono uermicelli, che poi māgiano i frutti: è il pero graue pesò nello stomaco: quindi si mangiano dopò pasto per calcar giù i cibi nello stomaco.

Chi le mangia digiuno, subito gli beua dietro vn bicchiere di vino buono, beuendo acqua è cosa velenosa; fan ottimo confetto; sotto le ceneri cotte, son gratissime allo stomaco.

Quest'albero è frale, però cogliendolo manale con destrezza, che non rompi i rami; ogni pero si coglie quando è maturo, perche in diuersi tempi maturano, la cui maturità si conosce al colore, odore, e sapore. Nella paglia, o biade si conseruano.

Le

Le pera ſaluatiche non ben mature, meſſe in monte per tre dì, poi poſte in vna tinella, con acqua di fontana ſopra, o piouana, coperto il vaſo per 30. giorni verrà buono aceto.

Della noce, e ſuoi effetti, e natura.

LA noce è detta Nux, *a* nocendo: *perche mangiandone più, fanno dolere il capo, come dure di digeſtione: Di quì i Greci la dimandano* Carion, *a* grauedine capitis; *genera toſſe, ſpacca la cima della lingua, poi l'ingroſſa: Si che mangiandone di lei ſi dice;* vna nux prodeſt. Secunda nocet, *tertia verò* mors eſt, *è ſi nociua la pianta della noce, che ſino l'ombra, ſua, la doue tocca, iui infetta, ſi che quel terreno, vite, e frutto, che v'è ſotto, non frutta pur vn poco. E dormendoui ſotto, e ſi maligna quell'aria ombroſa, che ſtordiſſe l'huomo, e gli genera ſtordimento di ceruello.*

Ha però anco in lei delle perfettioni, però piantane, aſſai dico: ma ſiano di buona razza, e di corteccia ſottile, e frale; piantale non in terreni buoni, ma leggieri, o ſzerbidi, non mai per filagni: ma ſi bene nel fondo de filagno, di ſotto, dico di ſotto, nota bene, perche l'ombra và in là, e non ti dà noia veruna.

Sempre piantala con l'aguzzo in giù.

Pars acutior ſit inferior, *diſſe vn grand'Agricoltore, l'aguzzo fa la radice.*

Pian-

Piantando la noce, metteui sotto vna scaglia, acciò quella sua radice si sparga.

Piantando le piantarelle di noci, non gli tagliar mai via quella sua lunga radicetta, detta bordonera: ma fagli buona fossa, di Febraro, in tempo asciutto col suo paletto per appoggio, che tenga diritta l'asta, così col tempo verrà atta a bei tauoloni, per tauole, tauolini, seggiole, scabelli, scanni, e cose simili necessarie in casa, alla città, e villa.

Sappi anco che quest'albero è, com'è il villano, di cui si dice Rusticus, Asinus, & nux, non reddunt fructum, nisi baculentur, *però si pertica.*

E quando il mal'anno s'apre da se, allhora la noce è matura.

Sbattila, e metti le noci in monte, perche tosto da loro si suestono di quel mal'anno.

Poi subito, subito smalanate, lauale in vna conca, perche resteranno molto più belle, bianche di guscia, e più vendibili; poi seccale bene, fanne la trascielta. Delle forate fanne olio per lucerne di cocina & stalla: ma rompile quanto prima, acciò che i bachi non te le mangino, e così rotte, e fatto presto l'olio, haurai più olio, e migliore.

Le buone poi, e saue, serbale nell'arena, in luoco asciutto; perche anco nella tauola alla città, se ne mangiarà qualch'una, perche al certo son buone in ogni sorte di minestra.

Certamente più volte la Contadina in villa fa la sua minestra condita se non di noci, et aglio pisto,

& con gran gusto la mangiano tutta, tutta, dando mille benedittioni à chi piantò quelle noci, & quel l'aglio.

Con le paste di Quaresima, qual fameglia non fa la sua salsa, ò agliata?

E con la carne grassa di porco, non vedi il Contadino, là d'Inuerno, come si compiace in quell'agliata, ò salsa? Oltre che questo serue in villa per ottimo companatico, quando la Massara ne mette nella tasca à suoi Contadini, c'han lo stomaco di struzzo. Si che smaltirebbono ferro, non che noci.

Habbi dunque assai noci, per detti buoni rispetti; si anco perche molte volte alla città seruono per amandole Ambrosine: e con queste si risparmia l'olio, lo strutto, butiro, e lardo da bottega.

Delle moniache, e doue s'inestino.

Questo frutto s'inesta sù la Prugna, ò sù la Moniaca saluatica, ò sù'l Cotogno, è ottimo frutto: ma teme molto la nebbia, si che poche ne hò nel nostro Giardino; c però bene hauerne; perche alle volte non nebbiano, e ne fanno assai, con molto piacere, e gusto.

Delle prugne.

Queste son varie; domestiche, saluatiche, bianche, nere, rosse, lunghe, tõde, dolci, brusche, &

di mezo sapore. Ma tutte, ò pe'l più, vegono meglio all'aria temperata, che fredda, ò troppo calda.

Perciò vogliono che siano migliori nelle valli, ò piani, che ne monti, piacegli grasso, & humido terreno, in cui più grosso frutto producono.

Si piantano barbate, tolte da piedi delle vecchie.

Non vuol letame, che gli fa verminare i suoi frutti; le sue ossa infuse in lisciа per quattro giorni, poi si piantano in terreno netto, e culto, e sia sotto vn palmo, in tempo di Primauera. E frà doi anni si trasportano, non troppo lontane l'vna dall'altra; perche non fan gran gabba.

Di Febraro si trapiantaranno, fan fosca siepe, e fruttuosa, ò per mangiare anco per gl'animali. I frutti verso l'ombra, non si corrompono cosi presto, e durano più: ma più saporiti sono quei verso il Sole, pure che non sia troppo cocente.

In luoco caldo, non vogliono letame, in freddo si, come ceneri, ò vinaccie.

S'inestano su i peschi, amandole, percochi, pomi, peri, rouere, castagne, e moniache: ma meglio sù prugne saluatiche.

Tengonsi nette dal piede, lasciandogli qualche bei rami, per piantare, con vn poco di radice.

Si hà qualche male, dagli sù le radici orina d'huomo, ò ceneri di forno.

La Damaschina, parmi Signora sopra tutte, cotta, crüda, verde, e secca; a sani, e sana, & all'ammalati, la Catalana, Mirabolana, e Pernigona, sia nel tuo giar-

giardino, si fan seccare tutte per far buone minestre brusche, pieni d'oche, e rosti negati, e con queste molte volte si risparmia il vino, magiando quattro prugne.

Del persico.

SOn varie sorti, con colori, e sapori diuersi; facili al nasciere, & hauerne abbondanza in villa, nel giardino, stagni, e vigne, perche sono molto gustenoli, verdi, e secchi, e in cõfetto risparmiano assai vua; perche essendo lor maturi, entrando nelle viti, prima a persichi si corre, oltre che quei che cascano son portione de li animali, à cui gustano, questo albero presto viene, e presto và, per far lui tanti frutti, tosto s'inuecchia, & anco per essere forestieri.

E Persiano ben auezzo à quell'aria si temperata de Oriente però quì teme freddo, nebbia, e strani venti, si che facilmente perde i fiori, e consequentemente i frutti.

In ogni loco alligna; massime in aria calda, e terreno arenoso, humido, & anco leggieri.

Siano dunque in siti ameni, da venti non battuti, con le barbe, à Primauera.

L'ossa loro rompele vn poco, poi piantale al fine di Febraro: ma se non son rotte, alle volte stan due anni a poter vscire dalla terra; tiengli netti dal piede, & anco l'asta, poi anco al principio di Marzo, fanne vn viuaro in vna poccia, piantata spesso, e solum il seme, senza la guscia, cosi verrà presto, e

fra doi anni riportali, doue staran meglio.

E fa che'l seme sia di bella sorte.

Nota che ogni seme grosso, come noce, mandola, pesco, e simili, si piantano cõ la punta in giù, l'agnzzo è quello, che fa la radice: à Primauera s'inestano su i pomi cotogni, e sui pomi, & anco su le prugne, mandorli, moniache, percocchi, e simili altri, c'han l'ossa.

E se vuoi che'l pesco non habbi osso, inestalo su'l Salice di Febraro, si potano, e s'hà formiche al piede, mettegli ceneri.

Se fa frutti rognosi, fagli tre tagli nel tronco pe'l lungo.

Sono ottimi per seccarli: ma bisogna pelarli prima, il che son molto meglio.

Si mangiano auanti pasto, quando son freschi; poi si gli beue sopra, ò fassene zuppa: ma quel vino non si beue. Dopò pasto nuocono assai: ma inanti aguzzano l'appetito, fãno orinare, aiutano la digestione, leuano il dolore della bocca, e dello stomaco.

Dopò pasto i secchi, ò in cõfetto, sono buoni; il suo odore cõforta molto il cuore; il seco delle sue foglie, ammazza i vermi; i suoi fiori mangiati cosi col pane in insalata fanno molto purgare il corpo, ripieno di escrementi.

De' fichi.

COsi si nomina dalla sua fecondità, & abbondanza de suoi tanti frutti. Prima quest'albero

ro

ro ti fa fioroni opportuni, non tutti ad vna volta: ma in più volte ti fa le tue prouisioni, e di giorno, in giorno, si che mattina, e sera hai in tauola fioroni, e fichi; oh benedetta pianta, oh vtilissimo frutto, che mangiandolo non ci vuole quì, ne olio, ne sale ne altro condimento, mangiando fino al piccolo, & anco la scorza, con tanta dolcezza, non ingordigia, da alcuni, appresso, tanto gusto si prende.

Vuole aria calda, ò almeno temperata. Se il terreno sarà leggieri, fruttarà poco; perche vuole terre no buono, alquanto humido, non troppo però, perche i suoi abbondanti rami verran tanto teneri, che il freddo gli portarà vià.

In terreni freddi, piantali verso l'Oriente, ò mezo dì. In ogni terreno viene, in petrosi è saporito: ma nelli acquosi non tanto.

Gli piace il letame, massime à quei che fan fioroni, si che vengono più tempestiui.

Da Primauera, piantansi quei rametti nouelli, lunghi doi palmi, tolti da rami nouelli verso mezo giorno; doue fa più freddo, piantaui più tardi.

Quelle piante che han pochi nodi non vaglion molto per piantare.

Seme di fieno vien, ma tardissimo, poi sono senza sapore. Si piantano fichi con piantoni grossi vn braccio col grosso in aguzzo in giù.

E se l'acuto sarà spaccato con dentro vn sasso, si radicarà meglio; fagli la buca con la vanga, e resti quel piantone fuori della terra vn palmo, ò manco,

con di intorno sabbia, che lo cuopra, & impiastro di creta, su'l capo di esso piantone. Questo modo è fallace, riesce meglio de rametti, come hò detto.

Quelle piantarelle al piede del fico, son perfette per piantare la Primauera, più fossa vuole il fico piantato in costa, che in piano; il rametto di fico piantato con la punta in giù, attacca: ma resta nano; chi taglia le cimette grandi delle piante, riescono più belle, e fan più frutti.

Ne il primo, ne il secondo anno si tagliano rami de nouelle piante.

Il fico inestato su'l morone sarà primaticcio. Dal fico, gettato i fichini, ne rifarà dell'altri, così haurai fichi tardi.

Meglio è hauer fichi, che per tempo maturino, acciò in caldo tempo possino seccare, prima che venghino le acque, che gli leuano il lor sapore.

Quei nuoui rami dal piede, fan miglior fichi de vecchi. Meglio stà il fico largo, che alto.

Leuansi i rami secchi, formicosi, e verminosi. Se la pianta vecchia non ti serue, tagliela, e lascia venir sù quei rami da terra, che tosto l'haurai rinouata, dandogli letame auanti l'Inuerno.

Sarà bene dar letame al fico: ma sia d'Inuerno. La maggior infirmità del fico è la formica, che si medica con calcinaccio, ò orina vecchia d'huomo, ò calcina, e spaccare la radice, con dentro vn chignuolo. D'Aprile s'inesta, ò à coronetta, ò spaccato, quando è giouane. S'inestano sui salci, pomi, pomi cotogni,

togni, ò peri. Inestata la rutta su'l fico, viene mirabile.

Fra fichi secchi i bianchi son migliori; gode quando di Autunno è letamato di sterco d'uccello. Seccansi al Sole, e nel forno; vua, popponi, e fichi, son Rè de frutti, habbi fichi in villa, che companatico non ti può mancare, verdi, e secchi. Se fioroni cascano, netta la radice della pianta, e gettagli sù mortchea, e cessaran di cadere.

Del nespolo.

VEramente il nespolo è frutto degno di esser piãtato in villa; posciache ad ogni terreno egli se accõmoda, stà bene nelle siepi, perche le fa buone, e fruttuose, con cotogni, e bianchi spini: ma non stà bene di lungo le strade, oue son troppo insidiati, son buoni al suo tempo: ma sono migliori nell'aceto.

Alcuni son domestici, altri saluatici; quelli son migliori di questi.

Di Marzo, ò di Nouembre si piantano, anco il seme: ma tardi arriua. Inestasi su'l saluatico, pero, pomo, spino bianco: ma su'l cotogno vedrai cose belle: il rametto, con che si vuol inestare, piglialo à mezo l'albero verso il Sole, non à cima: ma sano, bello, fresco, e di bel nespolo.

Ama d'esser potato, e cauato d'intorno; s'allegra del letame.

Se vermi gli dan noia, mettigli orina d'huomo,

& sia fresca, con vn poco di calcina intorno al pedale, & ceneri.

Se cascano, mettegli vn conio nella schiappa radice, e questo fassi ad ogn'albero fruttifero: Confortano lo stomaco, prouocano l'orina: son migliori auanti tauola, che dopò, matura tardi, e giù della pianta, nella paglia.

E se vuoi, che durino assai, mettegliele mal mature.

Del Mandorlo, disse il Tosco, ò Amandola dice il Lombardo.

L'Amandola (noce Greca) è frutto da esser molto amato come primo frutto a fiorire, o mostrare suoi frutti, si buoni, saporiti, di buono nutrimento al corpo de sani, & d'amalati, o dolci, o amari, che eglino si sijno; reprime la febre. gioua allo stomaco indisposto, s'oppone all'ebrietà; la sua radice, foglie, frutti, fino alla sua gomma, concorrono all'vso medicinale, mangiasi cruda, cotta, pista, confetta, in potioni, brodetti, saporeti, bianco mangiare, torte, Marzapani, &c.

Gioua alla renella l'amaro impiastro, lieua il dolor di capo, mollifica il corpo, fa dormire, restagnando il sangue, gioua alle reni, all'infiamationi, del polmone, al mal di pietra, all'humidità dello stomaco, et ad altri infiniti mali, gli apportano giouamēto; ama quest'albero campo duro, secco petroso, & aria cal

dis-

dissima, piantisi la piantarella, con le radicine, dico di Nouembre.

Non bisogna aspettare tempo nuouo; perche getta fiori troppo presto.

S'inserisce, e si pianta il frutto per seme stercorato, con sterco porcino, in terra arenosa, e culta; con nettezza trapiantale di due anni, o di tre: alcuni le trapiantano sino a due, e tre volte: ilche, io non soglio.

Vuole gran fosse per le sue gran radici. L'amandole dolci non lauorate, vengono amare, & l'amare culte, in dolci si conuertono.

Inestansi a cornetto, o a canello, o a scudetto: ma a cornetto mi piacciono, le grosse di ceppo.

L'amare vengono dolci, fattogli appresso al piede vn buco in sù, con la triuella, che arriui fino alla midolla, da cui ne vscirà quel humore suffluo, a Luna crescente, poco innanzi, che l'albero sponti le gõme; ouero coprir le radici di sterco di porco: ma questo sia d'Inuerno, pe'l gran bruciore di quel letame, che all'hora vien da quel freddo temperato, facendo questo più volte.

Se non frutta d'Inuerno scuoprile la radice, gettarà più tardi, et il freddo non le darà tanta noia, frutta questo albero, più vecchio, che giouane, potalo ogni anno al Febraro, dico al principio; su'l Mandorlo si inesta ogni sorte di prune, arbichochi, ghiande, visciole, e cerase. Se non è ben curato dal piede, dura poco. Son mature quando la corteccia si spicca da se, dall'osso: d'Agosto se non si spiccasse bene, met

tila

ti la nella paglia assai tempo si conseruano nell'osso. Quanto son più freſche, sono migliori: ma vecchie, han dell'acetoso, vero è che messe nell'acqua fresca, riuengono migliori, ingrassano, auanti tauola si māgiano, mangiando le verdi con la corteccia, fan do lere il capo, l'amare mettono appetito.

Stan bene in villa, doue sono le api, de cui fiori fanno ottimo mele. Non mancar dunque metterne nella tua uilla, come amabili frutti degni d'esser amati.

De funghi varij.

IL fungo è frutto molto piacenole al gusto nostro: ma porta seco molte volte pericolo, e danno, di cosino della propria vita: percio chiamasi fungo, fuggilo, fungus, ombra di morte, fungo, finge darti la vita, mentre lo mangi si ben condito, poi ti dà morte. Però disse Plinio, fungo d'albero, morbo, pastura mortifera.

Et è tanta parentella frà il fungo, e veneno, che se il fungo nasce appresso a ferro, o a ruggine di ferro, o a panno marcio; o se subito nato, vien tocco dal sol fiato del serpe, subito tutto si conuerte in mortifero tossico.

Fungo è nome generico, che sotto di se contiene varie specie de funghi, fra quali i migliori quì da noi in Lombardia sono questi.

Il fungo Boleto rosso, e che tira al giallo, è primo

frà

frà tutti ; ve ne è anco de boleti bianchi bonissimi, freschi, e salati; se son ben salati, conseruati, e conci, durano sino a tre anni.

Il soletto è quel nero di fuori, e bianco dentro, sia fresco per salare, e non vecchio; perche sarà pieno di bachi, e dura non molto, però sala di quei rotondotti, come oui, son più sani, ottima prouisione per la villa, & anco per città.

Il prugnuolo è bianco, e piccino, nasce più tosto il monte, e colle, che in piano, nelle siepi di spini, più che altroue.

Il prataruolo, ne prati egli nasce, & in luochi gerbidi, questo fuori, è bianco, e dentro, rosso, quando che è picciolo: ma essendo vecchieto vien nero, & brutto.

Il fungo tron, bianco, & il nero, nascono ne boschi de castagne, sodo è buono.

Il fungo ditolino, nasce in mazzi, ne boschi da castagne, e rouere, è buono.

Il fungo d'albero, o di salice, detto salesarolo, è quello, che sù ciocchi nasce, è pasto tristo, per contadini, che han il dente mordente.

Il pertusarolo è perfetto, Il fungo, che nasce su'l salice che pare sponga, fresco, è buono.

Il Boleto, il soletto, & il trono, son i primi fra tutti, per salare.

Quando i funghi son buoni, e sani, han la coronetta intorno alla gamba, sotto il capelletto,

Come si salino, e condischino ogni vno hormai parmi,

parmi, che lo sappi. Ma siano prima ben netti, pelati, lauati, poi cotti vn poco, poi ben sciutti, freddi, in tempo fresco si salino; d'Inuerno stiano in luoco asciutto, e sano, d'Estate stiano al fresco, acciò nō musischino e sēpre sia la salamora che nuota di sopra via.

Cosi haurai ottima prouisione da lescio, e rosto, per far star consolata la brigata non solo la Quaresima: ma anco fra l'anno.

Delle nizzuole.

ALcune sono domestiche, altre saluatiche, quelle sono buone, queste nascono nelle siepi, e boschi, son piccine, son però saporite, vengono quasi in ogni aria, amano luoco magro, freddo, humido, & fabbioso, si seminano in terra alta, con quattro dita di terra: ma meglio riescono piantate con radice, tolte da piede della Nizzuola. In luochi caldi, piantale d'Ottobre, o di Nouembre: ma in freddi, al fin di Febraro.

Son migliori ne colli, che ne piani, e fruttano più. Il suo piantone fa meglio de tutti; piantando il frutto stia a molle 4. giorni, e che quel terreno sia molle, accioche le formiche non gli diano danno.

Sian lontane l'una dall'altra, da 5. passi.

S'incstano, a scudetto, cornetta, o canello: ma tiensi basso.

Il persico, o percocchi inestati sù la nizzuola, raddoppiano de frutti.

Quan-

Quanto più sarà netto dal piede, tanto più fruttara.

Dura assai quest'albero, e frutta assai, perciò piãtanenella tua villa, perche son migliori delle noci, dura però a digerire.

Meglio sono le nuoue delle vecchie, colganſi assolutto, son dure di digestione: ma in villa freſche, paiono saporite più che alla città.

I rami, e pedali suoi da stanga, fan ottimi manichi pel reſſegoni, da arco, e cerchi da botte, mi piacciono appresso di casa, per commodità del frutto, & anco, perche sotto l'ombra loro i polli, galline, & oche, con cani, vitelli, di Estate vi si trattengono ſecuri, da volatili, e volpe, & i cani più godono dell'istessa ombra assai curando la lor presenza, tutto'l loro pollami, e cortile.

Giouagli, ogni anno zappagli del piede, a Primauera leuandogli dal piede quei cespugli per piantarli altroue, non restandoui se non tre, o quattro rami, o peli per pianta, ben netta, in stada quattro braccia, e non curandole a questo modo, riuolgeranno tutto il lor nutrimento in legna, frondi, e senza frutto.

Son queste piante contro animali velenoſi, e percosso vn biscio con legno di quest'albero, presto muore.

S'hai pensier star sano, non mangiare troppo nizzuole; perche nuotano nello stomaco, sopra del cibo, con dolore di capo.

Delle

Delle cirege.

Si no fanciulli, conoscono questo frutto, che fù da Ponto d'Asia, da Lucullo a Roma portato: che fù gratissimo al terreno d'Italia, che l'hà non solo conseruato: ma accresciuto, sì che ogni piano, colle, & montagna ripidissima ne gode, con marene, grassoni, &c. con sapori dolci, bruschi, mezani, e molto varij, grati, e sani; poi di ogni colore, domestiche, e saluatiche, con curto, mezano, e longo il loro picollo, buone, verdi, secche, passe, e vuoi dire nizze: per confetti, intingoli, brodetti, pieni di oche, capretti, &c. ma per amalati non sono rare cose? si certo, leuandogli quella si arida sete, con virtù sanatiua.

Chi dà letame a cirege, tralignano. Nel modo, che si piantano, peri, e pomi, così si piantano i ciregi ancora.

S'inestano tutte l'una sopra l'altra. Si piantano de suoi barbati, e de piantoni ancora, e l'ossa loro si seminano in terre leggieri, d'Inuerno si piantano.

S'inestano ancora, in albero di corteccia dura, come prune, castegne, lauro, cornali, a cornetta, uengono belle, a tagliuolo, o a scudetto: ma nel lauro tengono quell'odore si buono, poi amarette.

Vuole aria fredda, terreno humido, e leggieri, in terreni temperati, vengono mediocremente; ma ne caldi malamente.

In

In luochi acquosi, suoi frutti restano dissipidi, sotto de monti vengono.

E volendo cirege senz'ossa, (oh cuccagna) taglia al trauerso la pianta, sopra terra vn palmo, poi spaccala sino alla radice, poi lieua la midolla, ben netta sino alla radice, subito lega quelle parti insieme, con creta impiastra dalle parti, cuopri con paglie, per venti, o Sole, sia là verso mezo Febraro, poco più, il primo anno si saldarà, poi fra doi anni sopra questa pianta, inestagli rame di graffione, o ciraſe belle, quali verranno senz'osso.

Fanne prona, e non te ne burlare, Io non l'ho mai fatto: ma l'ho ben letto in Autori graui, & antichi Greci, e forsi che là nel lor clima, questo gli riesce.

Fresca, morbida il corpo: secca l'indurisce.

Mangiandole con l'osso, (oh ingordo) generano flusso di corpo.

E l'ombra sua, è molto cattiua, mangiandone assai generano mali humori, e vermi nel corpo.

Frutta più inestato, che piantato; viua calce al piede, fa fruttar bene, o spaccargli la radice, per due, esce l'humore superfluo, così si purga la pianta, & poi meglio germina, e frutta.

Del gornale.

Questo è un picciolo arbuscello boscarezzo, tiene si per frutto saluatico, domestica si però in vn certo

certo modo per via di buon terreno: ad ogni aria si confà, & in ogni terreno: massime nella grossa, humida, fredda, e montuosa terra.

Si semina de suoi nocciuoli, e suoi getti piantansi di Febraro, e Marzo.

S'innesta all'aperta, in se medesimo, su'l spino, su'l cotogno, su peri, vangasi, & adacquasi chi può, con letame misto con ceneri; quando è nero è maturo, non è da vsar molto: ma constringe il vomito, & gioua al flusso, prima che sian maturi, pisti, e fattone fuggaccine secche, poi messe in vino, in briciole fa ottimo aceto; col suo duro legno, fansi denti per molini, manichi da martello, e verghe da battere la lana.

Piantane per le siepi, fan bella vista, e fiori temporiti, per l'api.

Della viffolla.

FRa la Ciraſa, e Marena, queſto è vn frutto mezano, frutto quaſi di non molto che è comparſo al mondo, contentaſi di ogn'aria, di terreno leggieri, aſciutto, & arenoſo, di graſſo ancora: ma reſta in queſto terreno vn poco più agro, attacca volontieri, e moltiplica molto.

Si piantano de loro oſſa, e de rami: ma meglio con barbati. Dicono però che le nate dall'oſſa, ſon migliori dell'altre.

S'inestano ſopra le ciregie; ma meglio ſopra le

bruſche

bruſche marene, o domeſtiche.

Quanto più ſon mature, ſon migliori. L'oppoſito auiene delle cirege. Si mangiano la mattina auanti paſto, perche riſuegliano l'appetito. Fra loro, le manco agre, ſono le migliori.

Si rinfreſcano prima nell'acqua freſca: cosi ſpengono più la ſete, & il caldo. Paſſe, e ſecche al Sole, ſeruono molto per amalati, e per ſani, queſta pianta ſtà bene per le vigne, giardino, & horto.

Godeſi quãdo è lauorata, e monda dal piede; vã piãtate ſpeſſe; è frutto molto ſano, oltre il ſuo ſapore; ſi che a me pare, che mille piãte di viſſole non baſtarebbono per vna ſol caſa, e che vna ſol pianta di ciregia ſia troppo per vna città, eſſendo ella ſi cattiua, e dannoſa, maſſime a ſtomachi nobili.

Del giugiulo, ò zizolo.

IL giugiulo è piãta più toſto da montagna, che da piano, piglia per tutto: ma più toſto nel magro, di monte, che nel graſſo noſtrano. Si pianta barbato, di piantone, di ramo, e di ſuo ſeme, poi fatto groſſetto, ſi trapianta. S'ineſta a ſcudetto, coronetta, canello, di Aprile, o Maggio, ſu'l pruno bianco.

Fatti roſſi, ſi colgono in mazzo, con ſue foglie, attaccato al ſolaro, dilettano al guſto, durano poco, col ſuo bel legno ſi fan le cetre, & altri bei ſtrumenti.

Mettene in tua villa, perche come ogni frutto, fa ſiepe, coſi ogni frutto partoriſce, vtile, & abbondanza: eſſendo la varietà de frutti ornamento di villa.

certo modo per via di buon terreno: ad ogni aria si confà, & in ogni terreno: massime nella grossa, humida, fredda, e montuosa terra.

Si semina de suoi nocciuoli, e suoi getti piantansi di Febraro, e Marzo.

S'inesta all'aperta, in se medesimo, su'l spino, su'l cotogno, su peri, vangasi, & adacquasi chi può, con letame misto con ceneri; quando è nero è maturo, non è da vsar molto: ma constringe il vomito, & gioua al flusso, prima che sian maturi, pisti, e fattone fuggaccine secche, poi messe in vino, in brisciole fa ottimo aceto; col suo duro legno, fansi denti per molini, manichi da martello, e verghe da battere la lana.

Piantane per le siepi, fan bella vista, e fiori temporiti, per l'api.

Della viffolla.

FRa la Ciraſa, e Marena, questo è vn frutto mezano, frutto quasi di non molto che è comparso al mondo, contentasi di ogn'aria, di terreno leggieri, asciutto, & arenoso, di grasso ancora: ma resta in questo terreno vn poco più agro, attacca volontieri, e moltiplica molto.

Si piantano de loro ossa, e de rami: ma meglio con barbati. Dicono però che le nate dall'osa, son migliori dell'altre.

S'inestano sopra le ciregie; ma meglio sopra le

brusche

bruſche marene, o domeſtiche.

Quanto più ſon mature, ſon migliori: L'oppoſito auiene delle cirege. Si mangiano la mattina auanti paſto, perche riſuegliano l'appetito. Fra loro, le manco agre, ſono le migliori.

Si rinfreſcano prima nell'acqua freſca: coſi ſpengono più la ſete, & il caldo. Paſſe, e ſecche al ſole, ſeruono molto per amalati, e per ſani, queſta pianta ſtà bene per le vigne, giardino, & horto.

Godeſi quãdo è lauorata, e monda dal piede; van piãtate ſpeſſe; è frutto molto ſano, oltre il ſuo ſapore; ſi che a me pare, che mille piãte di viſſole non baſtarebbono per vna ſol caſa, e che vna ſol pianta di ciregia ſia troppo per vna città, eſſendo ella ſi cattiua, e dannoſa, maſſime a ſtomachi nobili.

Del giugiulo, ò zizolo.

IL giugiulo è piãta più toſto da montagna, che da piano, piglia per tutto: ma più toſto nel magro, di monte, che nel graſſo noſtrano. Si pianta barbato, di piantone, di ramo, e di ſuo ſeme, poi fatto groſſetto, ſi trapianta. S'ineſta a ſcudetto, coronetta, canello, di Aprile, o Maggio, ſu'l pruno bianco.

Fatti roſſi, ſi colgono in mazzo, con ſue foglie, attaccato al ſolaro, dilettano al guſto, durano poco, col ſuo bel legno ſi fan le cetre, & altri bei ſtrumenti.

Mettene in tua villa, perche come ogni frutto, fa ſiepe, coſi ogni frutto partoriſce, vtile, & abbondanza: eſſendo la varietà de frutti ornamento di villa.

Del morone, ò gelso; e de i bigatti.

IL Morone è detto cosi in volgare: ma in Latino, Morus, in Spagnuolo Moral, & in Greco Morea, forsi perche alcuni de suoi frutti son mori, ouero a mora, dalla sua tardanza, fiorendo egli tardi, dopò gl'altri alberi: perciò è detta Arbor prudentissima, non patendo il freddo, come quei che spontano per tempo. Poi esso spunta in vn colpo le sue desiderate foglie, da bigatti.

Alcuni sono bianchi moscatelli, altri non moscatelli. Il moscatello bianco hà foglia più minuta, e bistagliata, meglio del moron non moscatello, e questo matura più tardi del non moscatello: ma fa prima la foglia. Il non moscatello bianco, fà più foglia: ma non cosi buona, come quel moscatello.

Ama ogni sorte di morone, luoco caldo, terreno dolce, e sabionatto, non troppo humido, e buon'aria spatiosa, s'inesta sù'l fico fra la corteccia però.

Il moron nero, fà foglia buona per bigatti, quando che van a lauoro, e fan buona seta, questo fà anco frutti buoni da mangiare, rinfrescano assai, messi prima in molle nell'acqua fresca, cõ vn po di zuccaro.

A Primauera si seminano, di quelli colti quãdo cascano maturi, e si fan seccare, o si lauano nell'acqua, e si cauz quel seme, qual seccato, si conserua fino à Primauera, e si seminano; poi di tre anni si piãtano, cõ belle, e buone buche, col suo palo p sostegno, e d'in

torno

torno ſpini, che lo diffendino dalle beſtie, tagliato prima ma i rami lunghi, acciò le beſtie gli diano mẽ noia, ne venti, e coſi fan più bei getti; a Primauera ſi zappan d'intorno al pie, maſſime i giouani.

Il morone non ha cattiu'ombra, ſi cõfa appreſſo la vite S'auertiſca quando ſi coglie la foglia, che nõ ſi rompino i ſuoi rami, e ſe ve ne fuſſero de rotti, al Marzo ſi rimondino, leuando quei ſeccami.

La pianta groſſa come hò la coſcia, ripiantata bene, facilmente prende, troncato però prima i ſuoi rami, perche rimette poi più bei rami, & il vento non li dà tanto faſtidio in farlo tentennare.

Il moron ſaluatico è quello, che prima fà le gatte poi la foglia, qual'è cattiua per li bigatti; ſcaluando queſto ogni 3. anni, fà aſſai legna per pali da vite. E ſcaluando il morone bianco, quando è giouane, vien più bello, e domeſtico.

Volẽdo aßai piante, ſenza ſeminarle, abbaſſa vn bel morone, c'habbi aſſai rametti d'vn'anno, sù la gabba, e ſu'l tronco, ſotterralo nella terra, cõ paglia mi, e terra, e compartiſce quei rametti, che tutti faran radice, e fra due anni haurai aſſai piante, leuando via d'anno, in anno quelle più groſſe, e belle.

E perche de bigatti ſino i contadini ſanno come van maneggiati, però tacio.

Del ſorbo.

POco in piano queſto frutto ſi vede, è amico de luochi freddi, & alpeſtri, piacegli però terreno

buono, v'è l maſchio, e la femina.

Il maſchio è lungo, & acuto: ma la femina è picciola, e rotonda.

Si ſemina di Febraro, e le ſemenze ſian ben ſecche; in culto terreno commodo, quando è groſsetta, ſi pianta al Marzo, s'ineſta nel cotogno.

In arido tempo adacquiſi. Se vermi gli danno noia, lieua quei bachi, e dagli il fuoco iui vicino al tronco, con gl'altri.

Dell'vliui, oliue, & olio.

L'Oliuo è la pianta: l'oliua è il ſuo frutto, e l'olio è il ſuco. Albero eccellentiſſimo, tanto, che ſenz'eſſo malamente il corpo noſtro ſi manterrebbe: ſi per lo mangiare, ſi anco per farne infinite medicine. L'olio quanto è più freſco, tanto più al guſto diletta.

Sono di dieci ſorti d'oliue, le più groſſe, ſon meglio per mangiare; la pianta è di lunghiſſima vita, tanto che pare immortale.

Porta preſto il ſuo gentiliſſimo frutto, e non eſſendo culto, pure frutta.

Facendogli vn poco di carezze, toſto rẽde molto più frutto, di vecchio, viẽ giouane, d'infermo ſano. di ſecco verde, di debole forte, e di ſterile fruttifero.

Si che arrichiſce il contadino, & il ſuo padrone alla città, venendo l'olio, e mantenendo graſſa la cucina.

Oh

Oh infinita bontà di Dio, che ci hà dato si nobile pianta: e quanto vna cosa è migliore per nostro seruitio, tanto più ce ne dà in gran copia, più che delle nociue, e non vtili.

Dà più Galline, che Aquile, più Pernici, che Sparuieri, più pecore, che lupi.

Et abenche la pecora non faccia, se nõ vno, o due Agnelli l'anno, & la lupa ne fà sei, e sette: nondimeno tosto lieua i lupi, e son più pecore, & agnelli.

E questo per maggiormente dimostraci la sua infinita bontà, e singolarmente fino in tant' alberi d'vliui, per mantenerci morbidi, grassi, sani, e ricchi.

Perciò ogn'uno dourebbe far proua se nella sua villa (massime all'alta) produce vliui, fanne proua, poco costa.

Lieuati questo capricio, e nõ star più in forsi. Mettene giù due piante, lunghe tre braccia, grosse, come hai le braccie, siano fresche, informati da montanari, come le piantano, oltre la lettione del libro.

S'attaccano, beato a te, che metterai in casa tua l'abbondanza di grassina, e de danari.

Adempissi questa volontà del Sereniſſimo Pietro Luigi Farnesio, nostro Duca, che certo ne restarai molto sodisfatto.

Tu non puoi hauer miglior prouisione in tua casa dell'olio, che si mantiene sempre, e non si guasta, come vino, grano, &c.

Anzi quanto è più vecchio, più opera, e se quest'anno non vale, lasciandolo non verrà meno; puoi

aspettare il suo tempo.

Piantane dunque in loco arioso, e temperato; patisce più tosto caldo, che freddo.

Se'l lucco è troppo caldo, mettilo a Tramontana: s'è troppo freddo, a mezo giorno.

Sia luoco pendio, perche l'vliuo tira a se l'humore; in luochi tropp'alti, o troppo bassi, non fan troppo bene; non vuole sabbione: ma più tosto cretoso, verrà anco in piano: ma non molto fruttarà; i Coccoloni vengono in piano grasso, e caldo.

La calce giouà al piè dell'vliuo, pur che non sia viua: ma mortificata.

Le sue buche per piantare, siano come quelle delle viti, per più giorni già fatte, e purgate; ci vuole lettame con ceneri misto, o calcinaccio, e terra per coprire. Granate fra vliui, molto si compiacciono. La vite sotto l'vliuo, vien molto offesa. Bue, o Capra non treschino dou'è vliui, che col sol fiato gli faran diuenire sterili.

Pianta l'vliuo con sua propria semenza, di bella sorte, & oglioſe, sana, matura, e ben secca, spolpandola, ben netta in coltura buona, sotterrato l'osso in giù quasi vn palmo, a Primauera: crescendo il caldo, adacquale almeno vna volta la settimana, o più bisognando; siano tenute nette, zappate, e ben coltiuate. Siano lì, sino a cinque anni in circa: ma prima siano inestate con bei nesti: dopò vn'anno, o due, leuale, & mettile, doue a te parrà, che stian meglio: ma in luoco, (come t'hò detto) aprico.

In-

Innestasi bassa vn palmo sopra terra; perche poi ripiantandolo si coprirà tutto dall'inesto in giù, in larga buca, fatta sei mesi inanti, con lettame, accommodandoui bene la terra intorno alle radici: Auisãdoti in q̃sto, che l'oliuo prende facilmente per tutto.

La pianta barbata, mettila giù verso Nouẽbre, o a Primauera; quei germogli al piede son buoni da leuar via, e piantali altroue, sino che son grossi, come'l braccio; poi s'inestano, e quanto son più grossetti quei barbatelli, tanto più sono al proposito.

Et abenche diano vn poco di noia alla pianta grossa, dall'altro canto, giouano, dando piante nouelle: & mancando la pianta grossa, è bene lasciarne sempre vna, che sarebbe in suo luoco, e piantãdo quel barbato, monda bene le radici, che non sian troppo, poi dirama la piantina, lasciandole alla cima se non due o tre rametti, de più belli.

Altra maniera di piantar Vliui.

Piantasi l'Vliuo in quest'altra maniera, ch'è vn piantone, ramo d'Vliuo großo vn'braccio, più scarpato, e diramato dal tronco, bello, netto, e sano: ma scarpando, restagli vn poco del vecchio, attaccato: perche quel zocco, serue per radice, e la natura in vn'anno, cuopre quel guasto nel tronco.

Questa ramone, longo due braccia, mettilo giù nella bella asciutta fossa, prima impiastrato detto ramo con sterco di bue, quella parte, che và nella

terra. Sopra terra, reſtane fuori daun palmo, e quel capo di ſopra tagliato, coprilo di quel ſterco, per l'aria, Sole, vento, ò freddo, coſi prenderà facilmente; ſia dico piantato freſco, e ſubito, che vien ſcarpato, e che non habbi patito.

E ſe la pianta andaſſe in luoco aperto pericoloſo per le beſtie, il piantone dell'vliuo, vuol alto, con vn palo appoggio, per diffeſa dell'vliuo.

E ſe piantaſſi vn'oliueto de giouani barbati, ſian belli, ſenza nodi, diritti ſani, tolti in terreno humido, e d'aria buona; dopò tre anni, lieuagli quei ceſpuglietti dal piede, che gli ſono come tegna, e ſe gli darai vn taglio nella radice ſotto terra, per lungo, gli ſarà come vna medicina, che le farà purgare, & in vn'anno ſaran per quattro.

Auertiſci, quanto più il terreno è duro, fà più larga la foßa; e dou'è terra creta, buona da far vaſi, nõ vi mettere vliui, & in quella foßa metteui, oltre il letame, pagliami, e qualche ſaßa, per cui ſi ficcano le radici, & il terreno ſtà ſoſpeſo.

Se le piantarelle non buttaſſero bene, ſcalzale, e fu la radice metteui letame con ceneri, e pe'l gran caldo vogliono acqua la ſera.

Chi non hà piantoni, faccia il ſemenzaro, ò viuaro, ò pianta radice d'uliuaſtri, che in monti ſi ritrouano e per boſchi, e quelli poi andaran inneſtati al tẽpo debito, onde alle volte da vna ſol radice, ne naſceran molte piante, quali non ſi tocchino con ferro ſino à tre, ò quattro anni: intanto ſi ponno però leuare

uare, quei ramelli deboli; poi il quinto, ò sest'anno potrai trasportare le piante, e che sempre habbino vn paletto per appoggio.

Ogni sorte di pianta deuesi ripiantare à quell'aria, ch'era prima, facendogli vn segno col coltello, verbi gratia, prima che caui la pianta fagli vn segno verso mattina, e ripiantandola, fa che quel segno resti uer mattina, cosi nõ temerà tanto la piãta. Nel gran caldo, e freddo, non si zappano, ne viti, ne vlini; ogni tre anni bisogna letamar l'uliuo: Perche si dice: Chi ara l'olieto, addimanda il frutto; chi lo letama, l'ottiene: e chi lo pota, lo costringe à fruttare; bisogna ben nettarlo di rami: ma d'inutili; e con molto giudicio, e rare volte, leuando solum *certe superfluità.*

Pianta basso, crescendo l'oliuo, cresceli tu adosso terreno zappato gentilmente, & à tempo, d'intorno, non gli calpestare, acciò l'humore possi scendere giù alla sitibonda radice, si deue adacquare: ma non è miglior acqua di quella che scende giù dal Ciclo, su la pianta, se l'albero non frutta, ficcagli vn chignolo nella radice, o fagli vn buco da basso fino alla midolla, d'onde n'uscirà l'infermità; metteui poi dentro morchia, ò orina d'huomo, l'orina stantina al piede gli gioua.

Sia la gabba dell'oliuo tant'alta, che'l bue, ò qual che cornuta pecora, de piante rouinatrice, nõ gli arriuino; sia la gabba bella, pari de rami, rotonda, non tant'alta de rami, & addobbata; di Marzo si potino

no quei più lunghi, e ſproportionati rami prima, che ſpuntino, per bel tempo, con ferri ben acuti. Leuando quei ſecchi rami, e quei ſgarbati, e vecchietti inutili: Perche l'vliuo lauora nel nuouo, non nel vecchio, e non hauendo biſogno di piante nouelle, sbarba bene d'intorno al piede.

L'acqua di fiume è per adacquare, meglio di quella di fonte, ò pozzo; piantali da largo l'vn dall'altro, per hauer più aria.

Vedi come ſtan quelle del tuo vicino, da cui deui imparare.

S'ineſta l'vliuo à coronetta, ſcudetto, ò canello, nel creſcere di Luna, d'Aprile, ò Maggio, ò al San Giouanni, in rami nuoui.

Su'l ſambuco s'ineſta molto bene: ma baſſo, baſſo, per meglio poter coprire il luoco dell'ineſto; e che i rametti ſiano giouani tolti al mezo dell'albero, verſo Nona, ò mezo giorno, ſia in ramo vecchio, ò ſia gemma, ò ſcudetto nuouo.

Il ſambuco campa più dell'oliuo, e più campa l'oliuo ſu'l ſambuco, che ſu l'oliuo.

Dicono i peritiſſimi, che l'vliuo ſi può anco ineſtare sù la Rouere, & anco ſu'l ſalice, e non haurà l'oliue d'oſſa.

Oue l'vliui s'adacquano, fan più olio, e non caſcano tante oliue: ma l'olio non è ſi perfetto, come quello, che naſce in ſecco terreno.

Quando l'oliua comincia a diuentar nera, è tempo de corla, e farne buon'olio.

Tutta

Tutta nera dà più olio, e men nera, lo dà più delicato. Quanto è più matura, dà olio più groſſo, e di peggior ſapore.

E queſto è chiaro, e manifeſto, dico quaſi a tutti, maſſime a pratici contadini.

E ſe l'anno è piouiticcio ſi guaſta, ſi perde molto olio è fà troppo morchia.

Si che la bontà, e qualità ſuppliſce alle qualità.

Quel troppo maturo, fà abbruſciare la gola: ma queſto l'adeſca, & alletta; perciò meglio ſarà corre l'oliue vn poco più per tempo, che tardi, maſſime in tempo pioggioſo; non ſi sbattino, come le noci: ma con mani, e lunghe ſcale ſi colghino.

Ordinarono i Romani con gran pene, che mai ſi sbatteſſero, ne crollaſſero l'Oliue, pe'l gran danno, rompendo i nouelli rami, che portano i frutti, e non fan tant'olio l'anno ſequente.

Ecco gl'Vliui nani, più fruttano; perche ſon commodi, per torne il frutto ſenza sbatterle, quelle, che ſon sù l'altre cime, ſcuotonſi con bacchette ſottili, e gentilmente: ma a pelo ſempre, e non contra pelo.

Cogliendole ſia bel tempo ſereno, ſenza nebbia, brina, ghiaccio, ne neue; perche troppo danno n'haurebbe l'Oglio.

Chi coglie l'Oliue, ſia leggiadro, nō rompa rami, habbi vn ſcoſſale, & in grembo vi riponga l'Oliue e ſia di cuoio, che tenghi l'Oglio, e che manco l'Oliue non ſi fiacchino; habbia l'oncino per tirare a ſe qualche ramo con deſtrezza, e giudicio, ogni ſcioc-

co

cō non è atto à corre l'oliue.

Alcuni lasciano cader da se l'oliue: ma errano, perche quell'oglio è cattiuo, forte, brutto, e sà di terra, oltre che s'indeboliſce assai l'albero, per l'anno ſequente.

L'oliue caſcate, lauale, asciugale al Sole, mettile poi in monte, il luoco ben matonato, che la morchia non vadi à male.

Auisandoti, che l'oliua non può mai maturar bene ſu l'albero: però s'amucchiano, oue perfettamente matuzano.

Per mangiare s'acconciano in più modi, come ogn'vn sà, però di ciò non dirò altro.

Delli instrumenti dell'ineſtatore, per inserire.

Giunto l'opportuno tempo di Primauera, e tanto bramato, habbi in ordine le tue apparecchiate, traſcielte piātarelle, per la tua villa, horto, ò giardino, cō i neceſſarij inſtrumēti per ineſtare, che ſono la ſporta, con dentro vn coltellaccio tagliente, per ſpaccare le piāte piccine, e groſſe; poi vn'altro coltellino, che rada, per minuti ineſti; poi una tagliēte, & acuta ſeghetina, lunga doi palmi, con il manico da vna ſol parte, dico ben limata; poi vn ferro lungo vn palmo, poco più groſſo d'vn dito, e da capo ſia piegato tre dita, in modo di tagliēte ſcarpello da legname, che ſerue per tener aperta la ſpaccatura,

poco,

poco, o molto; poi ci vuole vn gentile conio, di legno forte, ben liscio, per appartare la corteccia del tronco quando s'inesta à coronetta. I coltelletti chiomi, la buona terra creta, ò cera per turare le fissure delle piante, trivella, straccie, salci domestichi, lunghi, e sottili. Così pronti quest'instrumenti facilmente dà te potrai commodamente inestare ad opportuni tempi, e stagioni.

Dell'inestare.

QVest'arte dell'inserire, è la più bella cosa del mondo, e vno de più bei trattenimenti, c'hab bi la villa: considerando, tante rare metamorfosi, ò trasmutationi, dico reali, & esistenti, non fitte, ne apparenti; vedendo hoggi quest'albero sterile, domani fecondo, hoggi saluatico, domani domestico; hoggi vn pero, pasto d'animali; domani poi pasto da Principe, con quest'arte, ritrouādo ogni giorno nuo uo frutto, non mai più veduto, ne inteso, nuouamente comparso al mondo, che à guisa di due animali di specie diuerse, generano vna terza specie.

Oh singolar maniera, arte dignissima, che pare fino, che con l'istessa natura voglia contendere, & agguagliarsi, & auanzare, con mutar tempo, gusto, moltiplicar specie, si che vn medesimo tronco in se stesso, resti marauigliato, vedo ne suoi rami diuerse sorti di frutti, mai più veduti; frutti contro natura de sue radici, come farebbe vna uolpe, che partorisse galline:

galline; o vna lupa, che partoriſſe pecore.

O arte dignissima, celebre, & illuſtre, da tanti Prencipi, Duchi, Rè, e Papi, eßercitata, & apprezzata.

Horsù nota bene, che l'ineſtare, è in varij modi. Su'l pomo cotogno s'ineſta ogni ſorte de frutti. Ma il vero ineſtare, è queſto, che meglio prenderà, creſcerà, e più durarà, in ſpecie ſimile, cioè, temporito, con temporito; tardiuo con tardiuo. Di pero con pero, pomo con pomo, pruno con pruno, caſtagne, con caſtagne, ciregie, con ciregie. Forte, con forte, & albero, che campa aſſai, con altro albero di lunga vita, queſto dico è il germano ineſtare.

Ma l'altro modo, cioè, d'vna ſpecie in l'altra, qualch'una attacca; ma pe'l più reſtano fallaci. Dicoti di più, che l'ineſto per Luna nuoua, meglio s'appiglia, e per Luna vecchia fa più frutti: A Primauera è tempo più certo, e migliore; al S. Giouanni per canello, ſcudetto, coronetta. L'Autunno, non è buon'ineſtare: perche la radice tira l'humore aſe: ma la Primauera l'eſtende a ſuoi rami.

Quanto più al baſſo ineſtarai, meglio ſarà. Paſſato mezo giorno ineſta, non ſia vento, brine, neue, ne ghiaccio, ne gran Sole. Subito fatto l'ineſto, cuoprilo, con qualche fronda, o foglia. L'acqua è capital nemico dell'ineſti, ineſtare sù pianta ſaluatica, è più durenole: ma ſopra domeſtica, è più ſaporito.

Ra-

Ramicelli buoni per inestare.

VOlendo inestar bene, dopò l'Vespro, habbi preparato la tua sporta, con rametti nouelli: ma freschi, freschi, tolti da belle piante, dalla parte del Sole, mattina, o Nona, non mai versera. Siano con occhi spessi, e vigorosi, di quell'istesso anno nati. Se vengono di lontano, sian in herbe fresche, o pezza bagnata.

Siano in amore. Sopra di chi inesti, sia giouane, sano, tondo, netto, non torto, senza nodo, e di bel colore; acciò meglio, e più tosto s'appiglino.

Auertissi segnar quel rametto a che parte era, così a quella mettilo, hauendolo segnato già così con l'aria sua solita, sarà molto meglio, che i tagli del rametto siano freschi, e quanto più la pianta sarà grossa, o vecchia, tanto più fermo sia il rametto, Sia però di vn'anno, e non di più; perche non allignarebbe. Son in perfettione i rametti quando incominciano ad apparere i bottoni, vn poco pregni.

Volendo conseruare rametti da lungi portati, piantagli nel fango d'vn fiumicello corrente.

Meglio è inestare sù albero domestico, che sù saluatico: ma sul saluatico la pianta dura molto più, e meglio è in fruttiferi, che in sterili.

Perche quanto è meglio il fondamento, meglio riesce l'edificio, proua cose assai; perche fallando se impara; impara là ne boschi, poi inestarai in villa;

come

come quello, ch'impara di scrima, in luoco di nascosto, poi combatte in publico; così là, ou'è assai piante impara, oue farai qualche seruitio à pastori, passeggieri, e cacciatori; poi ritirati ad inestare nella tua villa, già fatto pratico, e prouido.

Diuersi modi da inestare.

S'Inesta à coronetta, sù gl'alberi di grossa corteccia, come fico, oliua, merangolo, noce, mandorlo, pero, pomo, e simili.

Gl'alberi di sottil corteccia, non sono atti à tal inesto di coronetta, ne di canella, ne di scudetto.

Con la sega, taglia l'albero al trauerso, alto da tre braccia, se non v'è pericolo di bestie; fa poi ben liscio quel taglio, col coltello, con gentilezza.

Lega d'intorno con salce, ò spago; sù alto poi con un cogno, ò gentil ferrettino apparta la scorza del tronco, in giù tre dita, poi metteui l'inesto dentro, che sia tagliato à lippa.

Alcuni tagliano il fuscello se non dalla parte, che tocca il tronco, e dall'altro poco, poi s'impiastra con creta, poi con paglia, ò straccio si lega, ben coperto di terra, pe'l Sole, ò vento.

Si può far questo inesto anco fra due terre, quasi su la radice; se'l trõco è grosso, mettegli quattro fuscelle di varij frutti, nõno però esser lõtano l'uno dal l'altro quattro dita, ciò sia al Marzo, e all'Aprile,

le, che il legno ſuda, queſto modo faſſi ne groſſi tronchi, che ſi può far bella corona, e vi vogliono i tagliuoli vn poco fermetti, lunghi quattro dita di ſopra dall'albero, con occhi aſſai.

Dell'ineſtare à canello.

QVeſto parmi modo faciliſſimo, oſſeruando però i debiti tempi, caldi, e freddi, ſe l'albero è ben ſudato. Queſto faſſi al S. Giouanni, e ſua ottaua, poco meno. Si fa coſi a Primauera, tronca quelle piantine di pruni, maſſenghi, quali faran rametti nuoui sù quali al San Giouanni vi metterai sù il canello, come fan gl'eſperti, eſſendo giuſto il rametto, & il canello, qual auertiſci, che non creppi, poi cuoprilo con quattro foglie, pe'l Sole, o vento, poi cominciando ſpontare, leuali quelle foglie.

Dell'ineſtare à feſſolo.

SEga a trauerſo la piãta a Primauera, ſia ſana, & faglio il taglio in bel luoco, ſia bẽ polito q̃l taglio ſpaccalo da tre dita in giù, con tuoi ferri tien aperta la ſpaccatura, ſino che dalle parti gli habbi meſſo i due fuſcelli, tagliati egualmente, & acuti, e di fuori via ſiano eguali alla corteccia, che non ſi conoſca la domeſtica dalla ſaluatica, che a pena ſi veda l'iſteſſo taglio, ſtroppiciandoui sù creta, & il primo

occhio del fuscello resti à pena di sopra del taglio, e di fuora via coprilo bene con creta, paglia, ò straccio, con dentro vn poco di minuta terra, con vn palo appoggio.

Dell'inestare à scudetto.

SI farà a questo modo se non in alberi di grossa scorza, come fichi, noci, mandorli, peri, pomi, &c. Se questo non coglie, nõ si guasta punto la pianta: ma se coglie, lieua la gabba dall'inesto in sù. Fa dunque cosi: piglia vn'occhio di fico domestico, quãdo saran sudati, al Marzo, in corteccia larga d'vna parpagliuola: ma più lunghetta di sotto, sopra acuta, poi taglia vn taglio diritto, poco più longo del scudetto nell'albero saluatico, e spacca gentilmente quella corteccia, e ficcagli dẽtro lo scudetto, tagliando di sopra à crozzola, che v'entrerà facilmente: ma che il taglio diritto su'l tronco saluatico vadi sopra d'vn'occhio, si che l'occhio dello scudetto, e l'occhio del tronco s'incontrino.

Cosi occhio cõ occhio, più facilmente s'appiglia; perche dall'occhio del tronco esce più sostanza, che dall'altre parti d'esso tronco.

Dicono però alcuni, che pure lo scudetto attaccarebbe anco fuori dell'occhio del tronco, basta, che è più sicuro mettere occhio con occhio.

Sia lo scudetto di ramo non vecchio, & almeno di due anni, facciſi ogni cosa presto, e di fresto, acciò il vento, ò Sole non lieua l'humore: messi gli occhi

da

da tre, ò quattro subito legagli: ma non molto stretto, con corteccia di salice, sopra l'istesso occhio, sino a quattro giorni.

Dopò questo sciogli, rilegando di sopra, e di sotto, con porui vn poco di creta sempre, come conseruatrico dell'humore, leuando poi ogni germoglio, che nasceße dal tronco in giù, saluo gli istessi, quali, lunghetti che saranno, sega via da lì in sù, tutta la gabba, coprendo quel taglio, con creta, ò sterco di bue: ma sia quel taglio, come ad orecchia d'asino, fatto non dalla parte di germogli nati, acciò l'acqua coli via senza danno dell'inesto.

In ramo nuouo, inesta con nuouo, e lo scudetto habbi nell'occhio il suo germe, che è l'anima sua, perche quel gettino, se rimaneße nel tronco, lo scudetto non varrebbe nulla, quando lo scudetto è pertusato, non è buono, spiccandolo dunque, fa che il germoglio resti nello scudetto.

Siano dico da tre: ma l'vno non in mira dell'altro, ne da vn medesimo lato.

Per lo primo anno non mouere quei legami, che son giù delli occhi.

L'altr'anno poi, leuagli all'Aprile, e taglierai vn poco a torno, a torno, di sopra tre dita allo scodetto, il tronco al trauerso.

L'altr'anno poi, che il germoglio sarà bello, finirai tagliar via quella gabbetta, restãdo il taglio ad orecchia d'asino, come già ti dissi; a quei germogli mettegli pontelli, per conseruargli da venti, &c.

Modo d'ineſtare a flauto.

FOggia bella, e fertile è queſta: ma facile da eſſer offeſa da più coſe, però biſogna molto bene auertire.

Sia d'Aprile, piglia vn ramo di vn'anno ſano, di albero fruttifero, domeſtico, tolto verſo il Sole, di occhi aſſai, aguzzalo a flauto, oue ſi mette la bocca per ſonare, ſia lũgo quel taglio quattro dita, che habbi sù almeno due occhi netti; poi fa il ſimile, sù'l ramo che vuoi ineſtare, di lunghezza, groſſezza, e taglio s'è poſſibile qualch'occhio s'incõtrino, le comiſſure ſi confacino; poi congiunti, legali, ſtringi le ſcorze: ma con toccar l'occhio, acciò che egli poßa ſpontare e vedrai coſe belle: ma queſte coſe imparale ſotto'l camino, falle prima ne boſchi, poi metterai mani, all'alberi di tua villa.

Altri varij, e gentili modi d'ineſtare.

IN vn tronco fagli vn buco, non in alto, con la triuella ſino alla midolla di sù, in giù, e in quel ben netto buco, metteui vn faſcello ſtretto, e ben proportionato, che fuori non reſtino ſe non da tre occhi, poi metteui creta al ſolito d'ineſti.

E ſia detto ineſto, verſo il Sole, e laſcia far alla natura.

Altro modo: doi frutti diuerſi che ſian piantati vi-

Digitized by Google

vicini; vniſci vn ramo con l'altro, tagliatti a lippa, o a flauto, legali ben giuſti inſieme, ben impiaſtrati con creta, o ſterco di bue, preſi c'hauranno, l'anno ſeguente taglia il piede più debole, impiaſtrandolo sù, & quel frutto, che da quel remanente ne reſtarà hauerà ſapor miſto, e forma.

Le peſche, e cirege non hauran oſſo, paſſando vna giouane pianta di peſco, o ciregia, per mezo d'un piantone di ſalice, ſciappato a baſſo, poi ben ſtretto, legato, e con creta ben ſerrato quel taglio; poi fra vn'anno taglia la piantarella appreſſo alla corteccia del ſalice, e nel ſalice rimarrà il peſco, o ciregia, che in eſſo ſalice farà le radici, e frutterà ſenz'oſſo, l'iſteſſo di viſole, ò Marene proualo.

Altri fan vn buco obliquo nel ſalice, e per dentro gli fan paſſare il ramo del peſco, e creſciuto fra vn'anno fa le barbe nel ſalice, le quali fatte, ſi taglia il peſco a coſto alla corteccia del ſalice, coſi reſta il peſco nel ſol ſalice, da cui ha l'humore, e produce (dicono coſtoro) perche, o cirege ſenz'oſſo. Fà la proua ancor tù.

Nota ben queſto, che non ſi deue mai ineſtare albero di gran corpo, sù albero debole, e di picciolo corpo, come di ciregia sù la viſſola: ma più toſto per le contrario.

Ineſta il peſco ſu'l morone nero, o sù la vite, che verran due meſi prima del ſolito.

Per far venire vn frutto, che ſarà mezo peſco, e mezza nocc, piglia vn ramo p vno, ſpaccagli, legagli

Digitized by Google

ben stretti insieme, a Primauera, con creta: ma non coprir gli occhi legando; cosi attaccati faran frutto misto, bisogna che la noce, e pesco sian vicini.

Inesta pomi: ma non quell'anno, che non ne fanno, perche l'inesto sarà sterile, e poco fruttarà, sopra spini, o sopra mori, & haurai frutti tutt'Estate.

Caua la midolla ad vn ciregio großo come il dito, spaccato ben giù bassо, poi legane quelle due parti insieme, e farà cirege senz'oßo.

Ma prima, fra vn par d'anni, bisogna ch'egli sia inestato in vn ramo sottile di ciregia, che non habbi mai fatto frutto.

Altro bel modo di nuouo frutto al mondo.

Di Febraro piglia due piantine, verbi gratia, pruno, ò moniaca, spaccale tutte due, e getta via la meta de, lasciagli le radici, poi quelle due parti legale ben insieme, con creta, e piantale con la radice appresso l'un'all'altro, e vedrai nuouo frutto al mondo.

L'istesso io ti dico d'ogn'altro frutto, come sarebbe persico, & arbicocco, moniaca, armandola, e persico, ciregia, & marena, ò vissola, pomo, pero, &c.

Ma legando quei due rami insieme non toccar l'occhio, e tronca la cima, basta sia la pianta alta vn palmo da terra.

Le nespole, cirege, e pesche saran buone come speciarie, e dureranno assai, se saranno inestate su'l moron nero: ma prima sia bagnato l'inesto di buon cina momo, e canella.

Per far che le nespole non habbino oßo, e siano dol-

dolci come mele: inestale sopra d'una rouere, & inestandole, bagna il fuscello nel mele.

Se vuoi hauere peri temporiti, due mesi più presto de gl'altri, che durino fino ad vn'anno, inesta su'l pomo cotogno.

Più temporiti saranno, se gl'inesti su'l morõ biãco.

Se voi hauere noci senza guscio, piglia il suo garillo da se, senza guscio, inuolto nella bambagia, ò foglie di viti, acciò non sia mangiato dalle formiche, & piantalo cosi.

L'istesso dico d'ogn'altro frutto c'hà guscio.

Se farai l'istesso su vn coston di cauolo, starà ver de tutto l'anno, proualo, e riderai.

Il ciregio inestato su'l lauro non fa vermi.

Getti, ò rametti con frutti, ò fiori, non vagliono per inestare.

Il ciregio matura presto, mettẽdoci calcina viua alle radici, ouero adacquãdolo spesso cõ acqua tepida.

Inestando vna vite nera, su vn ciregio, la vite portarà vua al tempo delle cirege.

Se inestarai cedri sopra granati, ò sopra moroni, il cedro rimarrà rosso.

L'inesto di frutto, che si fa su l'olmo, ò quercia, se produrrà frutto, non valerà.

Secreto bellissimo.

FA lettere, o Croce, o vn cuore, o altro segno su l'amandola, poi rimettila ne' suo guscio, e piantala,

tala, che farà frutti, con sù quel medesimo segno, di dentro.

Far vn buco nel mezo della radice del pesco, o ficcarui dentro vn cauicchio di salice, & vno di cornale, farà frutti senza osso, dicono.

S'indolciscono l'amandole amare, adacquandole d'acqua tepida, prima che fiorischino.

Se vuoi frutti muschiati, metti del muschio ne rami, canelli, e spaccatura dell'inesto.

Il guscio della noce sarà tenero, se metterai ceneri sù la sua radice.

Il pesco albero dura più inestato su'l pruno, che su'l pesco, il pruno inestato su l'amandola, fà il suo frutto come l'amandola: & inestato su la noce, s'assomigliarà la sua scorza alla noce: ma di dentro sarà però pruno. Inestare qual si voglia sorte di frutto, sù'l fico s'hauranno frutti senza fiorire.

Se qualche albero non fruttarà, o farà assai foglie, & sterleggiarà, ficcagli vn cogno nella radice, d'Inuerno, e quall'humore che si conuertiua in foglie, si conuertirà in frutto.

Haurai cirege in molti alberi buone, ad ogni Santi, se l'inestarai su mori neri, ouero sù salici.

Se voi fichi bianchi da vna parte, e neri dall'altra, lega strettamente doi rami spaccati de fichi diuersi, e piantali, che haurai frutto non più visto.

Inesta il pesco sul cotogno, q̃llo sarà pesco cotogno.

Il mandorlo inestato su'l pesco, & al cõtrario fà hauer peschi, e mãdorli, de quali lor scorza, e nuccilo

saran

saran buoni da mangiare.

L'orina d'huomo, e feccia di vino vecchio, fa diuenire i polmi dolci, datagli al piede.

Volendo cirege groſſe, rompegli i rami nel meſe di Natale, eſsendo tempo aſciutto, ſi può piantare ogni ſorte d'albero c'hà radice.

Frametti di fichi, ſi piantano a Primauera.

Modo di piantar le viti.

PEr certo, che ſe'l legno della vite fuſſe atto a qualche fabrica, etiandio, che vile, noi non haueremmo in tanta copia di vini, perciò la ſua debolezza, rendeci noi forti, robuſti, arditi, & allegri.

Percie vinum lætificat cor hominis.

Queſta vite vuole aria temperata, più toſto calda, che fredda, e più toſto arioſa, che ombroſa. Vigna al nuuolo fa debol vino. Oue ſono acque amare, o ſalſe, iui non ci vogliono viti.

Il terren, che pe'l gran caldo, fa grand'aperture, non è buono da viti, perche il freddo, caldo, vento, e Sole, gli penetra ſino alle radici, e le ſecca. Doue ſon pietre aſſai, e groſſe, in ſuperficie: iui viti non ci vogliono, perche d'Eſtate pigliano troppo caldo, e d'Inuerno troppo freddo, ilche nuoce alla radice, & al fuſto, co propagini della vite.

Il terreno geſſoſo, cretoſo, roſſo, non è buono p uiti.

Però la noſtra vigna da S. Proſpero da Caſtel nuouo di terzi, muore, e nõ è uecchia. Perche d'ĩuerno po

ca

ca acqua tien il paese, e campo troppo humido, e d'Estate è troppo secco. Dou'è stata vigna vecchia, non vi stà bene vigna nuoua, se non caui benbene quel terreno, e vecchie radici.

In piano, colle, o monte, volendo piantar vit, fa i fassi che vadino sù verso il Mezodì, e son meglio i fossi, che le buche, getta sempre il terreno del fosso ver di sopra, acciò che l'acqua campestre noi coli nelli fossi doue s'han a piantar le viti, e di sopra dal la gettata terra, fiaui vn largo solco, che conduca quell'acque a fossi grandi magistrali.

Ne luochi più deboli, fagli miglior fossi per piantare viti; lascia quel fosso fatto almeno per vn'anno, acciò quel tristo terreno alquanto matiri.

Quell'anno, che fai i fossi per le viti, panta d'intorno a quel campo, ne fossi nuoui, la doe delle viti, che sono alberi, salci, o canne, sarà legame per le viti. Meglio fa la vite tolta in monte potata al piano, che dal piano al monte: così dice d'tutte l'altre cose, o piante, o d'animali.

Se pianti cattiua razza di viti, quando crederai vendemiare, ti conuerrà cauar la vigna, con spesa, danno, e vergogna.

Se vuoi piantare vna vigna, a Mezodì, piglia le piante in vn'altra vigna, a Mezodì, e se uuoi piantarla verso sera, piglia le piante in vigna sia verso la sera. Le piante ne filagni, le torai da quel filagno, o parte del filagno, che risguarda verso Nona, e Mezodì.

Al

Al Settembre appoſta le piante da uiti, c'habbino vna aſſai, e di buona ſorte, ſegna quello vite con vn ſalce, legato alla trezza, o il contadino ti ſaprà dire qual ſien le buone.

Non torre pianta appreſſo della gamba della vite, de quelle lunghe, lunghe, che hanno i modi lontani, perche anco non han fatto frutto, coſi non uagliono.

Ne anco quei bei capi, che sō alla cima della treccia, che ſi chiamano ſaette, perche non vagliono.

Piglia dunque per far buone piante da viti quei capi di mezo dal cerchio ſino alla cima, loſciando come t'hò detto quei della cima, e dal gabbiolo in giù perche queſti di mezo han più occhi, & han fatto frutto. E non ſiano le piante tolte da viti nouelle, perche ſon deboli, ne da troppo vecchie.

Il Magliuolo ſia lungo almeno tre palmi, ſe ha ſpeſſe le gemme, ouero occhi: ma ſe l'ha rari, ſia più longo vn poco.

Pianta le bianche da ſe, le nere da ſe, gentili da ſe, & le groſſe da ſe; perche tante ſorti d'uue non maturano mai tutte ad vn tempo.

Onde meglio, e più preſto ſi vendemiano, facendo i vini appartadi, ſenza altro faſtidio di far quelle tra ſcielte.

Ne campi morbidi, piantaui viti gentili: ma in magri, vue groſſe, quanto meno ponta il terreno, tanto più appreſſo pianterai viti, e quanto più, tanto più lontane.

Altri piātano uue diuerſe nella medeſima vigna,

acciò

acciò qualch'una appiglia, e faccia che tẽpo si uuole.

Cogli le piante de viti, nel crescere della Luna, e dopò Mezodì, auertisci, che non potendole piantare subito, metterle all'humido ben coperte, acciù non patiscano.

Son buon corre le piante di Ottobre, cadute quasi le foglie, perche il lor calor naturale ancora è fresco ne rami: ma sopragiunto il freddo, i rami del suo natural calore restano priui, qual pe'l gran freddo a sue radici si ritira, e nascondesi sotto terra, si che le piante in tal freddo malageuolmente appigliano.

Ouero cerca le piante, e tagliale di Marzo, che il calor, & humore è ritornato dalla sua radice, e rami. Sia tolta la pianta in paese simile a quello in cui si vuole piantare, perche se da grosso terreno pigli piante, per piantarle in terreno magro, questo non stà bene. Ma la pianta magra in grasso; questo sì. Piantale però secondo l'vso del paese: ma mettene almeno cinque per fossa, acciò se ne muoiono due, o tre ne rimangono almeno due, io sempre ne metto almeno sei per fossa.

Se vuoi aspettare di piantare a Primauera, fà che d'Inuerno le piante sian tutte molto ben coperte di terra. Se vuoi piantar in piano, haurai vino assai: ma alla collina non tanto: ma migliore.

Piantando sia buon tempo, e terreno asciutto, piã tain piede quando è curta, o colcata, come è di usanza, non recalzar tutto ad vn tratto, perche quell'altra terra maturarà meglio, recalza con sarmenti,

terreno

terreno buono, & asciutto; quei ricci di castagne son buoni nella buca, che sospendono il terreno, poi marciscono, e se'l terreno fusse debole, mettemi vn poco di lettame grosso, misto col terreno, acciò non affuochi la pianta, e se fusse troppo graßo, meschiaui arena, o magro terreno, roßo, o cretoso.

Vsano molti mettere 3. o 4 saßa nelle radici delle viti, nella fossa, per cui le radici si ficcaranno.

Se pianterai diritto, non ci sarà tanto pericolo, che si taglino zappandole, e vangandole, la prima volta non ricalzare la vite cosi alta. A Primauera mi pare ottima stagione per piantare viti, in ogni luoco, o piano, o colle, o monte. Piantate, zappale, & nettale a tempo; più gioua la zappa alla vitarella, che'l lettame. La pulla di grano, o di lino è ottima cosa per due alla radice delle viti nouelle, e vecchie ancora. Gl'Opij alle viti non mai quadrano, perche quella radice, e foglie, dan noia alle viti, e dica chi vuole. Piantar le barbate viti, non mi dißiace, maßime in luochi asciutti, e secchi.

Il primo anno bisogna zappare le viti nuoue, 'al meno due, o tre volte: ma da Maggio fino ad Agosto stiano ben recalzate. Poi la seguente Primauera scalzale, nettale, e mondale da tante barbette di soprauia, il 2. anno mettegli doi paletti, il terzo zappādole gli vuol senno, che tu non le ferißi con la zappa, guardale da buoi, vacche, pecore, e capre, come dalla gran tempesta, perche non solo col dente l'offende: ma col piede, e col fiato loro velenoso.

Ri-

Riparo molto vtile, per le dette viti.

VI è questo riparo, per queste bestie, spruzargli le foglie al Maggio, con acqua doue sia stato a molle pelle di bue, e vacca, o altre pelli, odore alle bestie odiosissimo.

Bagninsi due volte l'anno, e si cõseruerano; qua si ti replico, ch'è bene piantar viti in buone buche: ma meglio in luochi, larghi, e fondi fossi.

La pianta si deue tagliar a Luna vecchia: ma piantarla a Luna nuoua.

Le buche d'ogni sorte di piante uogliono esser fatte a modo di forno, cioè, strette di sopra, e larghe nel fondo, perche stando cosi il freddo d'Inuerno nõ gli darà tanta noia alla radice; ne il caldo di Estate, ne le acque ripide leuaranno la terra d'intorno alla pianta.

La buona buca non vuol manco di tre piedi per ogni uerso, anzi più, a fine che meglio sparga le radici.

In vn capo lungo non gli far più piante, perche solo il primo è buono, purche habbi fatto vua; perche i capi giouani, che non han fatto vua, & ha li occhi rari, non vagliono, per far buone piante, solo quei capi della trezza, che son nel mezo d'esso sono buoni, come dissi, credo, che meglio sia piantar viti, con radici, che senza, perche vengono più presto, fan più presto vino, lo fan migliore, e giuocasi più sù'l sicuro.

Vogliono

Vogliono alcuni sia meglio la vigna hauer diuer se sorti d'vue: perche se vna falla l'altre nò.

Buona pianta sempre ti farà buon vino, e cattiua, cattiuo.

Mancandoti vna gamba di vite in vn filagno, se ti vien commodo, metteui vna prouana, cosi fra due anni ti farà assai vua, come nutrice, da proprie radici, dalla propria madre.

Dilettati che le tue piante habbino li occhi spessi, da cui nascono i pampani, e da questi viene il vino.

Non zappar la vite fiorita: ma prima, o quando haura l'agresto.

La vite ferita, e come l'huomo ferito, che nō può lauorare: però conuiene medicare: siano adunque auertiti i zappatori.

Il lettame è buono per viti nouelline, vn'anno sì, e l'altro nò: ma alle volte nuoce al vino, a benche gioui alla radice.

Sia il lettame non sù la propria radice, perche abbrusscia: ma prima terra, poi lettame.

E se gli dia in tempo freddo, ouero orina uecchia.

Ou'è gran freddo, è bene lettamare le viti.

Al principio di Maggio si deuono spampinare le viti, a questo modo quei pochi capi restanti, veran più belli, con mani si fà questo seruitio, non con ferro.

Al Settembre poi si sfogliano: ma non à fatto, pe'l troppo Sole, che offende l'vua troppo ignuda.

A primauera scalza la vite, nettala nella gamba,

ba, poi a mezo Maggio recalcela, per lo gran caldo, che non le dia danno.

Dirizza sù i capi che serpono, acciò arando non si guastino, e venghino belle per l'anno seguente.

Si dice per prouerbio, che quando è abbondanza di grano, è anco abbondanza di vino, e d'ogn'altra frutta di villa, perche ogni cosa segue il frumento.

Del cominciare a tagliar le uiti nouelle, non puoi hauer ferma regola, perche secondo i paesi così si fà; così farai anco tu.

E questo ti sarà vna regola infallibile. Di due, ò tre anni piacemi vederle con frasconcelli, sopra cui si ui rampicano, e meglio iui sopra vi si conseruano, in men pericolo d'esser mangiate da animali.

Del potare viti.

POtansi le viti in due tempi, o finita la vendemia, maturi, che sono i capi, o a Primauera, o in piano, o collina, finita la vendemia, e maturi i nuoui capi (son maturi, quando che non han sù più foglie) all'hora si può potare alla collina, perche quelle viti non lagrimano, fan più vino, e migliore: ma non si potino in tempo di gran venti, ne quando gela, ne quando neuica, o pioue; potasi a Luna crescente, cioè, nuoua.

Al piano, piacemi potare a Primauera, per grã freddi, che regnano, quali ritrouando le uiti potate e spogliate, patiscono molto. Quando le viti lagrima

no

no patiſcono aſſai; pota prima che le viti gettino i fiori, altrimenti la pota ſarebbe vna vendemia; perche gli occhi, o gemme caſcarebbono, oue ſta dentro il vino, e ſenz'occhi la vite non vede, è orba: non lauora più, e ſe lauora alle volte, poco però, e tardi.

La vite tienla pouera de capi, ſe vuoi ch'ella t'arricchiſca. Laſciale queſt'anno buoni ſtemboli; perche l'anno che viene l'haurai buoni capi.

Diceſi, chi sà impregnar vna donna, sà potar vna vite; queſto non è vero; perche è più difficile potar vna vite, che impregnar vna donna, potando ci vuole molta diſcrettione, e conſideratione. S'è magro terreno, laſciali pochi capi; nel graſſo più. S'anno fece aſſai vua, queſt'anno laſciale manco capi. Se è vite giouanetta, laſciale pochi capi, alla vecchia non molti, o vn ſolo per rinouarla.

Il capo vecchio ſtroppia la vite, però ſian tutti buoni, che i ſproni, o ſtemboli ſian baſſi, baſſi nel grẽbo della vite, perche ſentono più humore, e rinouano meglio la vite de capi nobili.

Il villano oſtinato vuol potar a ſuo modo, & come ignorante, pota male: ma non dubita, che come aſino berrà acqua tutto l'anno, & il Signore della villa berrà ottimo vino.

Queſto tangaro fa mill'ingiurie alla pouera vite, potãdo malamente, zappãdo fa peggio, taglia le radici, rompe i più bei capi, vanga quãdo ſon fiorite nõ leua gl'herbacci dalla radice della vite, o traditore,

o genia peſſima, degna di fruſta sù l'aſino poi che non vuol imparar l'arte ſua; con tanto danno de Patroni.

La vite nouella il prim'anno non la toccare, il ſecondo ſi può mondare vn poco: ma nella gamba ſotto terra, ſtia netta, & ogn'anno ſi mondino nella gamba, dico però nella ſuperficie, acciò che la vite manda le ſue prime radici maeſtre in giù, doue prenderà più humore, e non temerà (per certo) ne caldo, ne freddo; faſci queſto a Primauera, per buon tempo anco d'Ottobre.

Quando ſi riſcalda l'aria là di Maggio, biſogna incalzarle, copréndo bene le radici, acciò che il proſſimo vegnente caldo non le tocca.

La vite potata innanzi l'nuerno, carica più legna: ma potata dopò, carica più vua.

La vite giouane, e di capi gagliardi, potala dopò l'Inuerno: ma la debole, e vecchia, biſogneuole di riſtoro, potala innanzi l'Inuerno, acciò ſi poſſa rimettere di legnami.

In luoco freddo, potaſi a Primauera: in caldo auanti l'Inuerno, in temperato, al tuo beneplacito.

E queſta regola ti ſeruirà in piano, colle, e monte.

In tempo freddo, cuopri la vite ſecondo l'vſo, al fine di Febraio ſcuoprila.

In tempo di neue, o gelo, non toccare la vite, non con mani, ne men con ferro: laſciala ripoſare: perche in quei tempi ella è troppo fragile.

E ſe più di Febraio vuoi lauorare vn poco, pota quan-

quando il Sole è vn poco alto: ma non mai mattino per tempo.

Pota per Luna vecchia, che la vite non lagrima tanto. Ma sappi, che se fussero qualche viti morbide, è bene, che pianghino, perche si purgano di quel superfluo humore.

Chi vuole potare innanzi l'inuerno, non stij troppo tardi, acciò ch'i tagli delle viti s'induriscbino, prima che venga il freddo.

E chi vuol potar dopò l'Inuerno non stij a dormire, perche la vite spunterà le gemme; e nota bene, che mutar potatori forastieri alla vite, gli apporta gran danno, non hauendo loro pratica del paese, ne men delle viti.

Habbi dunque sempre gl'istessi potatori, & dell'istessa villa, s'è possibile.

Et hauendo de forestieri, quando non si può di meno, sia presente il padrone per auertirli del modo che han da tenere nella pota.

Auertimento molto vtile, per il Padrone della villa, circa i potatori.

Avertisci molto bene a non torre potatore mancino; perche fa il taglio al rouerscio: e concia la vite al contrario dell'altri.

Sia il potatore gagliardo, che con vn sol taglio tronca il ramo, hauendo sempre seco vna pennata ben arruotata, per tagliar presto ogni ramo, oltre

il potarolo piccino. Siano questi ferri taglienti, ogni mattina si aguzzino, e s'affilino ben bene; perche si fa opera migliore, e doppia; perche non tagliando bisognano doi capi: ma tagliando, basta d'vno, cosi vn'opera fa per due.

Il pennato, disse il Tosco, o marazzuola, dice il Lombardo, è ferro molto atto alla pota; perche ha la cima piegata, come la cima della gran penna del gallo, con cui si taglia bene, tirando dalla radice delle viti in sù.

Nõ si curi il potatore far presto, presto lussuriare la vite, e venire lunga; perche poi ella ne rimane debole, e sottile, con poca forza, e manco durata, perciò meglio è tenerle basse, e farle salire pianpiano.

E come è gran bene, a fanciulli dargli buon maestro, cosi sarà bene, a vite nuoua darle vn pratico cõtadino, che sappia darle le braccia, e distribuire quei capi, secondo la debita loro conuenienza, e proportione a fine, che la vite carica, egualmente, e non carica troppo, vn capo poco, o mica, l'altro.

E che i capi non restino gobbi, o torti, perche non si potrebbono poi ben coprire d'Inuerno, e si romperebbono.

Prima che'l potatore metti mano alla vite per potarla, l'essamina bene con l'occhio, & con l'intelletto, da ogni intorno, poi comincia.

E sappi, che non tutte le viti si potano ad vn medesimo tempo, perche le gentili, che butano più presto potansi più presto, e quelle che stan più tardi a but-

buttare, stiano anco più tardi ad essere potate.

Però dicono alcuni, che la vigna stà ben mista di ogni sorte di vua: perche se vna falla, l'altra coglie, altri dicono che nò; perche vorrebbono (come diuerse) esser potate in diuersi tempi, e si potano indifferentemente, hora pensaui vn poco.

Sappi il potatore, se questa vite anno frutto, o nò; perche a questo modo saprà come reggersi, e gouernarsi, e se da questo vuole legname, o frutto, per l'anno presente, e seguente.

Se vuol legname, lieua il legname, se vuol frutto, che le lascia il legname: ma se vuol l'uno, e l'altro, sia mediocre nel potare, e discretionato, hor vedi come conuiene esser aueduto.

Auertisca dico il potatore, se la vite è giouane, o vecchia, in graßo, debol, terreno, che peso portò questo anno, e che forza ella hà; perche chi troppo carica, l'Asino, casca nel fango, ben presto, però allarga, e ristringa la potatura, seconda il suo sano giudicio.

S'è in luoco sterile, tien stretto, e curto. S'ha perduta la forma di vite, tagliala da terra; perche si rinouarà presto.

Se la vigna è sita in loco freddo, il potatore faccia il taglio verso Mezodì, dico nel zocco, acciò non geli, e s'è in luoco caldo, verso tramontana, acciò l'eccessiuo caldo non gli dia danno. Se il sito sarà mediocre, tagliasi ad arbitrio, quanto più rotonda sarà la tagliatura, molto meglio sarà. Non stà bene far il taglio da quella parte, doue è vicino l'occhio; per

che quell'acqua ch'esce, gliel caua. La vite quanto hà più occhi, allongala: ma quella c'hà gl'occhi lontani potala più curta. S'è giouanetta, o vecchietta, basta pochi capi. Non si parta il potator buono dalla vite, se prima non l'ha ben netta da ogni bruttezza.

Oh, mi dirai, non s'usa tanta diligenza in quest'arte, io ti dico, che bisogna vsarla. E se tu sei pigro, tuo danno.

Io voglio osseruare quant'è scritto in questo libro, perche ogni ragione il vuole: la natura il detta, così fecero i nostri antichi, e ciò a noi comandarono.

Horsù, sia la vite ben legnamata, con grossi pali, & diritti di castagna, duran assai, e di rouere, poco il salice, e manco l'albera.

L'abbondanza di legname, porta abbondanza d'vua bona, netta, sana, ariosa, ben matura, o che fa buon vino. Legando su'l nuouo capo, non si stringa molto per non offendere il capo.

Su'l vecchio stringi al tuo piacere, e legasi la vite al palo, prima che sponta, o quando v'è sù il duro agresto che legando, non può patire.

Si spampina viti in luoco ombroso: ma in luoco caldo nò, perche il Sole offende troppo l'vua.

Di Maggio, si spampina la vite, leuando quei capi superflui, nella gamba, così aspettane la buona vendemia.

Delle

Delle viti tirate sopra gli alberi.

IN questo modo conuien che'l sito sia temperato, terreno dolce, humido, grasso, o in riuiera de mari, o lachi, e che non vi regnino gran venti.

Non sono al proposito quei alberi che hanno mol t'ombra, troppo foglie, e troppo radici, perche tali troppo nuocono alla vite.

Il salice è assai commodo, la Pioppa, come si vsa nel Regno di Napoli, Frassini, Ceri, Olmi, Moroni, Marasche, e l'Opio.

Alberi da frutti non mi quadrano; perche a Primauera potando si guastano i fiori dell'albero, e sia a Luna crescente.

Sia alto albero, da sei braccia almeno di asta. Habbi nella gamba solum da cinque, o sei ramoni, alti da quattro braccia, tronchi, e non più alti, sopra di cui vi si pongono le belle treccie d'intorno intorno, pendolone, sino appresso terra.

Tutti gl'altri rami dell'albero si leuano, acciò nõ faccino tropp'ombra, e che non impedischino al potare, ne al vendemiare.

Gl'alberi nel Regno di Napoli son alti da 4. pie. di, fan vini assai, vista la più soaue del mondo, rimirando quell'alberi si ornati d'vua in quelle gran treccie pendenti.

Non è meraviglia se il gran conuento nostro del Carmine di Napoli, oue io fui due volte Priore, e

Commissario Generale, colga su'l suo passano trecento botte di vino.

Queste viti, alcune si piantano prima, che gl'alberi: altre nel tempo che si piantano gl'alberi, & alcune dopò: secondo che l'albero vien presto, e tardi.

Bisogna che l'albero habbi vn poco di forza, prima, che si gli metta sù la vite; perche se fusse debole, la vite tosto l'affuocarebbe.

E sia la vite barbuta, e lunga d'asta: ma non sia albero troppo vecchio, o gagliardo, perche affuocarebbe la vite, basta bene, che l'albero sempre habbi vn poco più della vite.

Sia la buca appresso dell'albero vn braccio, di sei mesi auanti fatta. Doue regna gran Sole, mett asi la vite verso Tramontana, perche l'albero la diffenderà dalla sferza del Sole: E se il paese sarà freddo, pianta la vite di sopra a Mezodì.

E se la regione è temperata, pianta oue a te piace, queste viti per hauer a far gran radici, habbino gran fossa, douendo salire sopra di grand'albero, e siano coltiuate al solito delle viti senz'albero.

In campi seminati siano piantate lontane l'una dall'altra 50. piedi, acciò che il Sole tocchi p tutto, si il terreno, come i seminati: ma doue non si semina, basta 25. distanti per ogni verso. Là nel Regno ogni vendemiatore ha la sua bella scala alta da 25. braccia almeno, larga da quattr'oncie, e da se la gouerna a suo modo, e con agilità, e così facilmente salgono sopra quell'alti alberi, e vendemiano bene.

Del

Del viuaro delle viti.

E Di bisogno, che nella tua villa v'habbi anco vn viuaro di bella, e trascelta sorte di piante de viti, per piantare nuoue vigne, o filagni, per rimettere, doue mancaranno, per cambiare in altre piante, e per vendere à chi n'haurà di bisogno. Questi è mezo per mantenere le vigne, e fili compiti; perche tosto con la radice attaccaranno.

Ritruoua dunque in tua villa vn luoco atto a ciò, ne caldo, ne freddo, ne soggetto ad animali; poi ritruoua magliuoli, cioè, nelle piante di buona, e fruttifera sorte, del mese d'Ottobre, al fine, che capi siano maturi, che habbino ancora quelle quattro foglie sù la cima. De viti non nouelle, no vecchie: ma di prospera età, e forze, siano (come già ti dissi) de quei capi nel mezo della trezza, c'ha occhi assai; non siano di viti ombrose: ma nati verso il Sole a Nona, o a Mezodì. Subito, subito tagliate dalla trezza, portale al seminario, o viuaro, e piantale a modo di porri: ma lontane l'vna dall'altra vn palmo, e lontano vn braccio l'un filo dall'altro, cuoprile sotto terra vn braccio, prima con minuta terra: mettendoui per dentro qualche frasconi, come si fa a ribbioni, a cui si possino appoggiare cosi ben piantate, radele sopra la terra quattro dita, e non più per poterle nettare o zappare, e bene sarebbe infrasconarle, si che l'vna non impedisse l'altra.

In maniera, che q̃do le leuarai per ripiãtarla hauendo

uendo loro due anni, saran più belle, che le piantate sbarbate de quattr'anni.

In vna pertica di terra, vi staranno da 300. viti, che ti valeranno da tre ſoldi l'vna, entrata buona, con poca ſpeſa.

Del modo d'ineſtar le viti.

A Primauera s'ineſtano le viti, in tempo ameno, quando la vite ſuda, e lagrima.

Sia di Marzo ne paeſi caldi: ma ne freddi ſia d'Aprile, a Luna creſcente, doppo Mezodì.

Auertiſci; che ſarà bene troncare la vite, c'hai da ineſtare vn palmo ſopra terra, tre di innanzi, che l'ineſti, acciò che quel ſuo tanto humore, & acqua eſca fuori, poi volendola ineſtare, la ritagliarai vn poco più giù a baſſo, acciò facci vn bel'ineſto ſu'l taglio freſco.

S'ineſta la domeſtica sù la domeſtica, e la domeſtica sù la ſaluatica: ſia il tronco groſſo, bello, fermo, ſano, humoroſo, e non troppo vecchio, tagliandolo al par della terra.

Spaccalo con doi fuſcelli, l'uno di quà, l'altro di là, & habbino più occhi: commodando, come s'è detto de pomi, o peri, poi cuopri d'intorno, che a pena appaia l'ineſto, coſi appigliarà preſto, e queſto modo a feſſolo.

Altro modo. Tronca la vite al pari della terra, con bel taglio tondo, e nel mezo fagli vn buco ben

netto

netto fondo tre dita: poi metteui dentro il tagliuolo ben rotondo, di bella sorte, con almeno tre occhi, e cõ vn martellino, fallo ben entrare, poi con creta strop piccia bene d'intorno al nuouo taglio: Ma perche tãto abonda l'acqua da quel buco, fa quattro, ò sei punte di coltello d'intorno a quel poco tronco, poco di sotto dal taglio; perche quell'acqua vscirà da quelle punture, non dando tanta noia al buco del taglio.

Lauite s'inesta sù gl'alberi, che fioriscono per tẽpo, dico a tagliuolo, o fessolo, ch'è il medesimo di cornetto, sul ciregio, e farà vua al tempo delle ciregie.

Farà vua senza granelli, leuando la midolla dal tronco della ciregia, tagliato da terra, che ne resta vn sol palmo: spaccato che sarà, e ben leuata la midolla, poi messaui dentro la vite, ben legata con creta, e coperta, vedrai di bello.

Per far, che vna sol gamba d'vua farà grappi bianchi, e grappi neri.

Piglia doi capi barbati, di due sorti d'uue, bianca, e nera, siano piantati appresso in vna sol buca, schiappali tutti due per mezo: non leuando la medolla, getta via la mettade, poi quei due mezi rami, che restano attaccati alla radice con la sua midolla, congiungeli bene, non toccandogli gli occhi, turando bene quelle fissure con creta, o boazza, così presto vedrai cosa gratissima, che saran grappi d'uua bianca, e grappi d'uua nera, sù vn'istesso capo, o treccia.

Altro modo. Con la triuella Gallica, che fà il buco netto: ma prima fa il buco con la triuella nostra-

o genia pessima, degna di frusta sù l'asino poi che non vuol imparar l'arte sua; con tanto danno de Patroni.

La vite nouella il prim'anno non la toccare, il secondo si può mondare vn poco: ma nella gamba sotto terra, stia netta, & ogn'anno si mondino nella gamba, dico però nella superficie, acciò che la vite manda le sue prime radici maestre in giù, doue prenderà più humore, e non temerà (per certo) ne caldo, ne freddo; fasci questo a Primauera, per buon tempo anco d'Ottobre.

Quando si riscalda l'aria là di Maggio, bisogna incalzarle, coprendo bene le radici, acciò che il prossimo vegnente caldo non le tocca.

La vite potata innanzi l'inuerno, carica più legna: ma potata dopò, carica più vua.

La vite giouane, e di capi gagliardi, potala dopò l'Inuerno: ma la debole, e vecchia, bisogneuole di ristoro, potala innanzi l'Inuerno, acciò si poßa rimettere di legnami.

In luoco freddo, potasi a Primauera: in caldo auanti l'Inuerno, in temperato, al tuo beneplacito.

E questa regola ti seruirà in piano, colle, e monte.

In tempo freddo, cuopri la vite secondo l'vso, al fine di Febraio scuoprila.

In tempo di neue, o gelo, non toccare la vite, non con mani, ne men con ferro: lasciala riposare: perche in quei tempi ella è troppo fragile.

E se pur di Febraio vuoi lauorare vn poco, pota quan-

quando il Sole è vn poco alto: ma non mai mattino per tempo.

Pota per Luna vecchia, che la vite non lagrima tanto. Ma sappi, che se fussero qualche viti morbide, è bene, che pianghino, perche si purgano di quel superfluo humore.

Chi vuole potare innanzi l'inuerno, non stij troppo tardi acciò ch'i tagli delle viti s'induriſchino, prima che venga il freddo.

E chi vuol potar dopò l'Inuerno non stij a dormire, perche la vite sfonterà le gemme; e nota bene, che mutar potatori forastieri alla vite, gli apporta gran danno, non hauendo loro pratica del paese, ne men delle viti.

Habbi dunque sempre gl'istessi potatori, & dell'istessa villa, s'è possibile.

Et hauendo de forestieri, quando non si può di meno, sia presente il padrone per auertirli del modo che han da tenere nella pota.

Auertimento molto vtile, per il Padrone della villa, circa i potatori.

Avertisci molto bene a non torre potatore mancino; perche fa il taglio al rouerscio: e concia la vite al contrario dell'altri.

Sia il potatore gagliardo, che con vn sol taglio tronca il ramo, hauendo sempre seco vna pennata ben arruotata, per tagliar presto ogni ramo, oltre

Digitized by Google

il potarolo piccino. Siano questi ferri taglienti, ogni mattina si aguzzino, e s'affilino ben bene; perche si fa opera migliore, e doppia; perche non tagliando bisognano doi capi: ma tagliando, basta d'vno, cosi vn'opera fa per due.

Il pennato, disse il Tosco, o marazzuola, dice il Lombardo, è ferro molto atto alla pota; perche ha la cima piegata, come la cima della gran penna del gallo, con cui si taglia bene, tirando dalla radice delle viti in sù.

Nõ si curi il potatore far presto, presto lussuriare la vite, e venire lunga; perche poi ella ne rimane debole, e sottile, con poca forza, e manco durata, perciò meglio è tenerle basse, e farle salire pianpiano.

E come è gran bene, a fanciulli dargli buon maestro, cosi sarà bene, a vite nuoua darle vn pratico cõtadino, che sappia darle le braccia, e distribuire quei capi, secondo la debita loro conuenienza, e proportione a fine, che la vite carica, egualmente, e non carica troppo, vn capo poco, o mica, l'altro.

E che i capi non restino gobbi, o torti, perche non si potrebbono poi ben coprire d'Inuerno, e si romperebbono.

Prima che'l potatore metti mano alla vite per potarla, l'essamina bene con l'occhio, & con l'intelletto, da ogni intorno, poi comincia.

E sappi, che non tutte le viti si potano ad vn medesimo tempo, perche le gentili, che butano più presto potansi più presto, e quelle che stan più tardi a but-

buttare, stiano anco più tardi ad essere potate.

Però dicono alcuni, che la vigna stà ben mista di ogni sorte di vua: perche se vna falla, l'altra coglie, altri dicono che nò; perche vorrebbono (come diuerse) esser potate in diuersi tempi, e si potano indifferentemente, hora pensaui vn poco.

Sappi il potatore, se questa vite anno frutto, o nò; perche a questo modo saprà come reggersi, e gouernarsi, e se da questo vuole legname, o frutto, per l'anno presente, e seguente.

Se vuol legname, lieua il legname, se vuol frutto, che le lascia il legname: ma se vuol l'uno, e l'altro, sia mediocre nel potare, e discretionato, hor vedi come conuiene esser aueduto.

Auertisca dico il potatore, se la vite è giouane, o vecchia, in graßo, debol, terreno, che peso portò questo anno, e che forza ella hà; perche chi troppo carica, l'Asino, casca nel fango, ben presto, però allarga, e ristringa la potatura, secondo il suo sano giudicio.

S'c in luoco sterile, tien stretto, e curto. S'ha perduta la forma di vite, tagliala da terra; perche si rinuouarà presto.

Se la vigna è sita in loco freddo, il potatore faccia il taglio verso Mezodì, dico nel zocco, acciò non geli, e s'è in luoco caldo, verso tramontana, acciò l'eccessiuo caldo non gli dia danno. Se il sito sarà mediocre, tagliasi ad arbitrio, quanto più rotonda sarà la tagliatura, molto meglio sarà. Non stà bene far il taglio da quella parte, doue è vicino l'occhio; per

che quell'acqua ch'esce, gliel caua. La vite quanto hà più occhi, allongala: ma quella c'hà gl'occhi lontani potala più curta. S'è giouanetta, o vecchietta, basta pochi capi. Non si parta il potator buono dalla vite, se prima non l'ha ben netta da ogni bruttezza.

Oh, mi dirai, non s'usa tanta diligenza in quest'arte, io ti dico, che bisogna vsarla. E se tu sei pigro, tuo danno.

Io voglio osseruare quant'è scritto in questo libro, perche ogni ragione il vuole: la natura il detta, così fecero i nostri antichi, e ciò a noi comandarono.

Horsù, sia la vite ben legnamata, con grossi pali, & diritti di castagna, duran assai, e di rouere, poco il salice, e manco l'albera.

L'abbondanza di legname, porta abbondanza d'vua bona, netta, sana, ariosa, ben matura, o che fa buon vino. Legando su'l nuouo capo, non si stringa molto per non offendere il capo.

Su'l vecchio stringi al tuo piacere, e legasi la vite al palo, prima che sponta, o quando v'è sù il duro agresto che legando, non può patire.

Si sfampina viti in luoco ombroso: ma in luoco caldo nò, perche il Sole offende troppo l'vua.

Di Maggio, si sfampina la vite, leuando quei capi superflui, nella gamba, così aspettane la buona vendemia.

Delle

Delle viti tirate sopra gli alberi.

IN questo modo conuien che'l sito sia temperato, terreno dolce, humido, grasso, o in riuiera de mari, o lachi, e che non vi regnino gran venti.

Non sono al proposito quei alberi che hanno molt'ombra, troppo foglie, e troppo radici, perche tali troppo nuocono alla vite.

Il salice è assai commodo, la Pioppa, come si vsa nel Regno di Napoli, Frassini, Ceri, Olmi, Moroni, Marasche, e l'Opio.

Alberi da frutti non mi quadrano; perche a Primauera potando si guastano i fiori dell'albero, e sia a Luna crescente.

Sia alto albero, da sei braccia almeno di asta. Habbi nella gamba solum da cinque, o sei ramoni, alti da quattro braccia, tronchi, e non più alti, sopra di cui vi si pongono le belle treccie d'intorno intorno, pendolone, sino appresso terra.

Tutti gl'altri rami dell'albero si leuano, acciò nõ faccino tropp'ombra, e che non impedischino al potare, ne al vendemiare.

Gl'alberi nel Regno di Napoli son alti da 4. piedi, fan vini assai, vista la più soaue del mondo, rimirando quell'alberi si ornati d'vua in quelle gran treccie pendenti.

Non è merauiglia se il gran conuento nostro del Carmine di Napoli, oue io fui due volte Priore, e

Commissario Generale, colga su'l suo passano trecento botte di vino.

Queste viti, alcune si piantano prima, che gl'alberi: altre nel tempo che si piantano gl'alberi, & alcune dopò: secondo che l'albero vien presto, e tardi.

Bisogna che l'albero habbi vn poco di forza, prima, che si gli metta sù la vite; perche se fusse debole, la vite tosto l'affuocarebbe.

E sia la vite barbuta, e lunga d'asta: ma non sia albero troppo vecchio, o gagliardo, perche affuocarebbe la vite, basta bene, che l'albero sempre habbi vn poco più della vite.

Sia la buca appresso dell'albero vn braccio, di sei mesi auanti fatta. Doue regna gran Sole, mett asi la vite verso Tramontana, perche l'albero la diffenderà dalla sferza del Sole: E se il paese sarà freddo, pianta la vite di sopra a Mezodì.

E se la regione è temperata, pianta oue a te piace, queste viti per hauer a far gran radici, habbino gran fossa, douendo salire sopra di grand'albero, e siano coltiuate al solito delle viti senz'albero.

In campi seminati siano piantate lontane l'una dall'altra 50. piedi, acciò che il Sole tocchi p tutto, si il terreno, come i seminati: ma doue non si semina, basta 25. distanti per ogni verso. Là nel Regno ogni vendemiatore ha la sua bella scala alta da 25. braccia almeno, larga da quattr'oncie, e da se la gouerna a suo modo, e con agilità, e così facilmente salgono sopra quell'alti alberi, e vendemiano bene.

Del

Del viuaro delle viti.

E Dibisogno, che nella tua villa v'habbi anco vn viuaro di bella, e trascelta sorte di piante de viti, per piantare nuoue vigne, o filagni, per rimettere, doue mancaranno, per cambiare in altre piante, e per vendere à chi n'haurà dibisogno. Quest'è mezo per mantenere le vigne, e fili compiti; perche tosto con la radice attaccaranno.

Ritruoua dunque in tua villa vn luoco atto a ciò, ne caldo, ne freddo, ne soggetto ad animali; poi ritruoua magliuoli, cioè, nelle piante di buona, e fruttifera sorte, del mese d'Ottobre, al fine, che capi siano maturi, che habbino ancora quelle quattro foglie sù la cima. De viti non nouelle, no vecchie: ma di prospera età, e forze, siano (come già ti dissi) de quei capi nel mezo della trezza, c'ha occhi assai; non siano di viti ombrose: ma nati verso il Sole a Nona, o a Mezodì. Subito, subito tagliate dalla trezza, portale al seminario, o viuaro, e piantale a modo di porri: ma lontane l'vna dall'altra vn palmo, e lontano vn braccio l'un filo dall'altro, cuoprile sotto terra vn braccio, prima con minuta terra: mettendoui per dentro qualche frasconi, come si fa a ribbioni, a cui si possino appoggiare cosi ben piantate, radele sopra la terra quattro dita, e non più per poterle nettare o zappare, e bene sarebbe infrasconarle, si che l'vna non impedisse l'altra.

In maniera, che q̃do le leuarai per ripiãtarla hauendo

uendo loro due anni, saran più belle, che le piantate sbarbate de quattr'anni.

In vna pertica di terra, vi staranno da 300. viti, che ti valeranno da tre ſoldi l'vna, entrata buona, con poca ſpeſa.

Del modo d'ineſtar le viti.

A Primauera s'ineſtano le viti, in tempo ameno, quando la vite ſuda, e lagrima.

Sia di Marzo ne paeſi caldi: ma ne freddi ſia d'Aprile, a Luna creſcente, doppo Mezodì.

Auertiſci; che ſarà bene troncare la vite, c'hai da ineſtare vn palmo ſopra terra, tre di innanzi, che l'ineſti, acciò che quel ſuo tanto humore, & acqua eſca fuori, poi volendola ineſtare, la ritagliarai vn poco più giù a baſſo, acciò facci vn bel'ineſto ſu'l taglio freſco.

S'ineſta la domeſtica sù la domeſtica, e la domeſtica sù la ſaluatica: ſia il tronco groſſo, bello, ſermo, ſano, humoroſo, e non troppo vecchio, tagliandolo al par della terra.

Spaccalo con doi fuſcelli, l'uno di quà, l'altro di là, & habbino più occhi: commodando, come s'è detto de pomi, o peri, poi cuopri d'intorno, che a pena appaia l'ineſto, coſi appigliarà preſto, e queſto modo a feſſolo.

Altro modo. Tronca la vite al pari della terra, con bel taglio tondo, e nel mezo fagli vn buco ben

netto

netto fondo tre dita: poi metteui dentro il tagliuolo ben rotõdo, di bella sorte, con almeno tre occhi, e cõ vn martellino, fallo ben entrare, poi con creta strop piccia bene d'intorno al nuouo taglio: Ma perche tã to abonda l'acqua da quel buco, fa quattro, ò sei pun te di coltello d'intorno a quel poco tronco, poco di sotto dal taglio; perche quell'acqua vscirà da quelle punture, non dando tanta noia al buco del taglio.

Lauite s'inesta sù gl'alberi, che fioriscono per tẽ po, dico a tagliuolo, o fessolo, ch'è il medesimo di cor netto, sul ciregio, e farà vua al tempo delle ciregie.

Farà vua senza granelli, leuando la midolla dal tronco della ciregia, tagliato da terra, che ne re sta vn sol palmo: spaccato che sarà, e ben leuata la midolla, poi messaui dentro la vite, ben legata con creta, e coperta, vedrai di bello.

Per far, che vna sol gamba d'vua farà grappi bianchi, e grappi neri.

Piglia doi capi barbati, di due sorti d'uue, biãca, e nera, siano piantati appresso in vna sol buca, sobiap pali tutti due per mezo: non leuando la medolla, get ta via la mettade, poi quei due mezi rami, che re stano attaccati alla radice con la sua midolla, con giungeli bene, non toccandogli gli occhi, turando be ne quelle fissure con creta, o boazza, così presto ve drai cosa gratissima, che saran grappi d'uua bianca, e grappi d'uua nera, sù vn'istesso capo, o treccia.

Altro modo. Con la triuella Gallica, che fà il bu co netto: ma prima fa il buco con la triuella nostra-

na; poi ficcaui dentro l'inesto, accommodato bene, con creta al solito, e la trinella Gallica, come il nostro tassello per saggiar vn'intera formaggia.

Rimedij per molte infirmità delle viti.

MOlte infirmità pate la vite, apparenti, & occulte. Occulta, com'è produrre vue assai, & non poterla maturare, e simili, e questa curasi con piscio d'huomo, con acqua insieme, gettati sopra la propria radice. S'hà del secco, ò verminoso, ò formicoso, taglio via tutto'l cattiuo, sino al viuo, poi piglia acqua di sambuco, foglie, e creta, e fattone impiastro, metti su'l taglio, e guarirà. Se lagrima troppo, dagli vn taglio nella radice più grossa, che le sarà come vna fontanella, e cessarà.

Ouero sotterrala, così di nuouo si propagginarà, ò tagliala sino sotto terra quattro dita, così ti manderà fuori nuoue propagini. Se fa troppo sarmenti, potala tardi, stia scalza tutt'Inuerno, mettegli ceneri su la radice, ò arena, che formiconi, e la troppo morbidezza non le darà noia. Se dubiti di gelo, al Nouembre coprila con pagliucci, e terra. Se auanti l'Inuerno le potarai vn poco per tempo, non temeran tanto il freddo.

Se le magnacozze ti mangiano le viti, bruchi, ouero come tu li chiami, sirigodi, abbruscia nella vigna cera, e zolfo, fa che la vigna sti anetta da tanti herbacci, per cui si generano, vngi il potarino (potando)

tando) con olio, in cui sia pisto dentro agilo, hauendone nella vigna sempre che si pota, vn uasetto, vngendo più volte il taglio della pennata, ò potarino. E se formiconi rodono il legno, leua quel guasto col potarino, poi metteui sù sterco di bue.

Prima che s'ari la piana, alza su quei capi delle viti nouelle, ò rustico indiscretionato, acciò che buoi non il calpestino, ò rompino, ò stroppiano, e se qualche capo resta stroppiato, medicalo con sterco di pecora, ò di bue, ò vitello. La neue su le viti, le abbrusscia, però subito neuicato scuotela giù, perche se gli gelasse su, seccarebbono facilmente, e quanto tal vite sarà in luoco grasso, & humido, tanto più temera.

Vigna che a tutti i venti è scoperta, è in molto pericolo, come da quelli tanto dominata; sta bene la vigna al mattino, Nona, ò mezo giorno: ma che sia da qualche alto monte, e diffesa da Tramontana, & nessun'hora. I maritimi siti confansi con le vigne, caldi, e sani. E se voi sapere che sapore hauerà il vino, che voi piantare in vigna nuoua, caua iui terra, sotto vn braccio, gettala in vn secchio d'acqua buona, & netta, poi riuolgi bene quella terra, per quell'acqua poi lasciala ben possare, sino che sia chiara, poi gustala, così quel sapore, ò odore c'haurà quell'acqua così haurà il vino, che indi nascerà. E se hauesse cattiuo sapore, o odore, come di tanfo, zolfo, &c. non gli piantar tal vigna, ò viti, perche quel sito, per natura è infermo d'insanabile infermità.

Quãdo la piãta ha gettato fuori, nõ la piãtare, e

troppo

troppo tardi, e ti metti a pericolo, perche quei primi fiori si guastano, e corrompono, e fà danno, però per non metterti a questo rischio, piantala prima che spunta, e fuggirai il pericolo di questa infirmità, spesa, e danno; la vite vorrebbe stare da se sola, perciò ti dico, che ogni sorte di semenza, danneggia la vite. In tempo di nebbia, è bene abbrusciare qualche pagliumi per le viti, quel fumo la sgombrarà.

La vigna, in loco, che facilmente brina, va potata tardi, perche più tardi s'infiorirà: in tanto il sole scaldarà, & il pericolo cederà. Brinata, o tempestata la vite, se è a buon'hora, taglia subito le treccie, acciò che dalla gamba a basso la vite s'apparecchia con capi belli, per l'anno prossimo vegnente.

Se la viticciuola è quasi rotta, congiungila gentilmente, legala ben stretta, con sterco di bue, dagli lettame dal piede, zappala bene, che questa è la sua rustical ricetta, non toccandola punto, sino ch'ella habbi ripreso le prestine forze.

E se l'uua marcisse, mettegli su la radice arena, o ceneraccio, e se muore, morrai anco tu: perche omnia orta, occidunt.

Modo per ingrassar le viti.

S'Ingraffano le viti, con lettame vecchio, con guscie dell'uua, e de noci fresche, bulla di lino, e di frumento, segatura di alberi, ceneri de fornace, polvere di strada, terraccio di fosso, grassa di cloache, calci

calcinaccio minuto misto con vecchio lettame, sterco di pollami, tagliature de sarti, de pellicciari, de calzolari, e sterco colombino : tutto questo meglio sarebbe per viti nouelle; Perche le viti vecchie s'ingrassano bene con la zappa, e vanga: perche senza quello, e con questo fan miglior vino; e più si manegono. Si che il lettame gioua da vna parte, & dall'altra nuoce.

Diasegli il detto lontano vn palmo dalla radice, acciò con suo molto calore, non l'offenda.

Nota quest'altro, che la vite in grasso terreno, non hà bisogno di lettame, che farebbe poi marcire l'uua, & anco fino il vino nelle botte.

Ma questo lettame si potrà ben dare à magri terreni, freddi, fiacchi, e deboli: ma vuol letame vecchio; perche il nuouo produce troppo herbaccio, e questo facciasi in tempo freddo, e d'Inuerno.

Tempo di vendemiare.

IL tempo opportuno della vendemia, viene secondo la varietà della stagioni, siti, Prouincie, e Regioni, hor tardi, hor temporito, come portano le stagioni, de tempi hor più freddi, hor più caldi, hor più humidi, hor più secchi.

In maniera che io, per me, nō ci veggo un proprio tempo prefisso, e determinato di vendemia, se non questo, che all'hora à il proprio tempo determinato di vendemiare, quando che l'vue son belle, tonde, fatte

fatte dolci, e mature.

Dicendoti anco, che non è facil cosa il conoscere bene, se l'uua è propriamente matura, da vendemiare, & ogni sciocco non hà questo fermo giudicio: per la cui incertezza, e difficoltà molti inesperti fanno i suo vini aspri, altri deboli, ò magri, hauendo loro vendemiato fuori di tempo. Dunque volendo far buon vino, vendemia quando l'uua è matura: ma che non sia anco troppo matura, perche ogni estremo, è vitioso, ne sia mal matura.

Hor sappi, che a questo modo si conosce se l'uua è matura per vendemiare bene, & a tempo, prima cõ la pratica, in vederla, s'ella è tosta, rossa, e chiara, nel gusto dolce, piaceuole, et amabile, nel tutto chizzandola, sarà viscosa, e ti si attaccarà alle mani, come se fusse mele, e che non habbi punto dell'acerbo, ouero premendo il grano, n'esce quel granello, ò vinacciuolo, senza mica di polpa dell'uua: ma vscirà netto, netto, & ignudo: ma vscendo con polpa, dirai indubitatamente, che per anco l'uua non è matura.

Quando vedi l'uua che incomincia ad impassire, allhora è matura. Quãdo in grappolo è molto spesso, cauane vn sol grano, stãdo il grappolo su la vite, e passato due giorni, riuedi q̃l grappolo, & il luoco di onde ne cauasti quel grano: se quel luoco s'è ristretto, adũque l'uua è accresciuta, dũq; nõ è ancora matura

Ma se sta nella prima distanza, l'uua è matura, e per conseguente allhora è il proprio tempo di uendemiare.

Se

S'è possibile vendemia a Luna vecchia, perche il vino è più potente, e meglio si conserua: vero è che vendemiando a Luna nuoua, riesce più vino: ma non si mantiene così bene.

E vendemiando sia bel tempo, l'vua asciutta, che non habbi manco rugiada, non si vēdemia, sino, che nō s'è fatto colatione, in tanto l'vua asciuga, perche essendo bagnata, il vino non si manterrà in lungo.

Se l'vua per qualche pioggia sarà bagnata, prima che la pisti, lascia colar fuori quel poco, che è nel fondo del vaso, o nauazza.

L'vua infuocata ti farà il vino infuocato, perciò lasciala vn poco raffreddare.

Vsa ogni diligenza in separare l'vua agresta, la nebbiata, tempestata, mangiata da cani, e la mezza marcia, dalla bella, e buona, leuando bene le foglie, paglie, & ogni sporchezzo da corbelli, e vasa.

Fà la tua scelta dell'vue: con molta cura, e diligenza, la bianca sarà matura quando tirarà al giallo, appartala dalle nere, le grosse dalle minute, le gentili dalle rozze, e le sáporite dalle dissipide, l'ombrose dall'arioſe.

Siano tutte queste vendemie appartate, & i vini ancora; accompagnatoui vn poco di patiēza, che al certo in questo modo haurai beuande da Prencipe.

Colui, che vendemia, habbi sempre il suo coltello in mano: perche vendemiando senza coltello, si dà molto danno, rompendo molti belli capi, rompendo il grappolo d'vua, e facendo cadere molte grana p

terra, che mai si raccolgono bene, ne nette, a questo modo fassi poc'opera, e cattiua.

Chi hà la villa lõtana, è meglio far il vino in villa, che condurre l'vue alla città, oue è gran fatica a buoi, si perde gran tempo; l'vua giunta che sia alla città è meza mangiata, non solo da carattieri: ma ancora da tutt'i paßaggieri: gran disauantaggio è questo: ma facendo il vino in villa, fuggi tutti questi incommodi, e danni, oltre che le vinazze restano in villa per pecore, galline, polli, colombi, & animali, ò per ottimo lettame delle terre, auantaggio di molt'importanza: però, &c.

Del modo de far i vini.

LA loste consiste nel fine, dice l'Adagio: ma questa coda in somma è difficile da scorticare, ne a me in questa mia operina, volendo quasi dar fine, rimango molto soprapreso, volendo io in questo capitolo trattare di far i vini, materia difficilissima, per cui volendo dire compitamente, certo da me mi sgomento: perche mi farebbe di bisogno sapere, come sà quel M. Magnifico Signor Bernardo Corticelle, a' Arcelli, si versato non solo nell'arme, virtù, e ciuiltà: ma in questa professione versatissimo, tanto che diuisando io con sua Signoria, parmi discorrere con vn'altro gran Marco Varrone.

Onde hò pensato di dire ql poco che mi souerrà, rimettendomi nel conto di far vini, all'vsanza de paesi, quali quãti sono, tanti sono l'vsi di far detti vini.

Dun-

Dunque dirò sol queste quattro parole, in tal soggetto, e p̃sente materia, che mature, che sarā l'vue, vendemiale nel modo p̃detto, e metti le vue vendemiate nell'istessa vigna, ò filagni, in monte, fatto in bel quadrato, all'aria, p terra, ò sopra d'vn popoco di paglia, acciò non si brutta tanto, oue stia da sei, ò otto giorni, oue se non vi pioue sù; migliora assai p virtù del Sole, e della rugiada, per cui essa vua si affina, & anco del terreno, che per sua natura caua ogni cattiuo humore da dett'vua.

Condurrai poi a casa dette vue, oue siano tine bē cerchiate, lauate, nette, asciutte, dico ben assettate, & commodate, con huomini netti de piedi, e quiui calchino l'vue benbene, perche haurai più vino chiaro; finito pistare, fonda giù egualmente quelle graspe se saran vue deboli, bolliranno presto, e presto finiranno: se saran d'vue autentiche, staran tardi à bollire, e tardi riposeranno.

La tina non venghi molto piena; perche bollendo versarebbe il vino.

Quanto debba bollire io nō lo sò; perche ne anco da Marco Varone in quài primi scrittori l'hā saputo, perche ogni villa, castello, città, o sue ville, in questo son differenti alcuni fan bollire non quattro giorni, altri sei, altri 8. altri mica: e tutti riescono buoni. Su'l Bresciano chi lo fa bollire 8. giorni, chi 12. chi 20. chi fino a 28. altri se nò 4. ò che bella verità; poi che tutti riescono buoni, vero è, chi è più grosso, chi più piccino, chi più sordo, e chi più gentile, ò pic-

Digitized by Google

cante, raccente. Si che fa ancora al solito tuo, ò secondo l'vso de vini che si fan in tua villa.

Ti dirò ben questo, che il vino bollito ha più nerbo del non bollito, e massime il nero.

E quanto più bollirà, tanto più duro, tosto, e grãde diuerrà, e forsi andarà all'aceto, con coloraccio großo d'inchiostro, senza racente: nel bere, come noiosa medicino, offuscando il fegato, che quasi stomaca ogni nobile, e gentil spirito.

Come vino da villa, da fattione, e da castigare cõ la sferza di molt'acqua, ti seruirà perfettamente.

Però i Signori, volendo per loro stomachi gentili, vini a loro proportionati, vogliono vino rosso, chiaro, simile al colore di rubino, trasparente claretto, gustenole, piccante, appetitoso, che bolla, se non da 2. ò 4. dì, e bollendo, attuffansi giù le graspe, qualche volta, così il vino restarà più bello, e di colore ornato.

Finito di bollire, si caua più netto, che si può, repo nendolo in botte sana, ben netta, dentro, e fuori, & ogni due giorni si riempa la botte, del medesimo vino, ò simile a quello, leuando dal coccone quella spiuma, e graspe, o grana, così meglio si purgarà quel vino vscita la spiuma tutta, tura quel buco, con vna piastra, poi poco dopò, raffreddato il vino, tura ben bene la botte, che non fiati punto, aspettando il debito tempo per trauasarlo.

Il vino bianco sforzato a Roma, si trauasa sino à sei volte, qui da noi bastarà due volte almeno, e quã

to

to meno si trauasa, resta più gagliardo, perche sù la madre prende gran forza. Il nero basta vna volta al S. Martino, p insino al Natale, è buono trafficarlo. Se lo vuoi gentile 15. dì dopò ch'è fatto trauasalo, che ti aggradirà molto, come rasbante, leuandolo giù di quella prima sporca madre, e se vuoi bere bene, e nobilmente, beui'l vino a meza botte; metti la spina a meza botte: perciò si dice: Mele di sotto, oglio di sopra, e vino di mezo; perche il vino di sopra da quel buco suanisse, e di sotto ha bruttezza, stando sù quel letto, e faccia: Si che quel di mezo dura più, e come meglio, meglio nutrisce.

E se la botte sapesse di moffa, fagli sù vn beuerone, come quello del porcello, con acqua bollita, e cruſca buona, fresca, e gettala nella botte, che sia ben asciutto, rinoltandola da ogni parte ben chiusa, e fra vn'hora caua fuori ogni cosa, e scia quella bene q̄lla botte, poi come sia ben asciutta fagli vn'altra simil medicina, che la botte sarà buona, senza odor cattino niuno, & è cosa approbatissima, dico anco di mia propria mano, & è verissima.

Per far acquato, da città, & da villa.

TOsto cauato il vino dalla tina, fà prouisione di buon'acqua di fiume corrente, e chiara, e se non n'hai seruiti di quella di pozzo.

Quando l'acqua sarà migliore, così l'acquato, o vuoi dirgli mischiato, sarà migliore.

Hor lascia così quelle graspe nella tina, per vn dì, & vna notte: e non più: perche in tanto si riscalda-

Digitized by Google

no vn poco: poi metteui sopra in quella tina, vna botta d'acqua, d'onde n'vscirà poi due brẽte meno, perche le graspe asciugano.

Lascialo che presto si leuarà le graspe, poi bollito c'hauerà da 5. ò 6. dì, ò quanto a te parrà potrai tastarlo, prima) caualo: ò lascia ben colar la tina, serba quel vino, che p la fameglia tua alla città, ti reuscirà honorato, e si addimandarà questo, vino da S. Secõdo, in latino villũ, che vuol dire vinetto da villa.

Fanne poi d'vn'altra sorte, delle medesime graspe, & questo si chiamarà vino da Cestel nuouo de terzi, ò vero vattene a torre.

Horsù cauato il secõdino, fà mò il terzuolo. Lascia stare quelle graspe in quella tina cosi asciutte 2. dì, e 2. notti, poco più: poi falla riempire di acqua, vsque ad summum, e muora l'auaritia, (nõ ridere, perche ogni cosa serue alla villa) messa l'acqua, riuolgi ben bene quelle graspe, con vn forcato, poi passato da 8. dì, dagli vn popoco di colore cõ sugo de prugnuoli, ò cõ mezo peso d'Olese, herba sana, poi riuolta meglio le graspe, e l'altro giorno caualo, e mettilo in vna gran botte, o tina, ben coperta, e subito torchia q̃lle graspe, e quel vino, che n'esce mettilo sopra, in detta botte, ò tina, lascialo cosi per quindeci dì, e non più, e leualo giù di quell'assettame, trauasalo, che tu hauerai al certo beuanda da villa bella, buona, saporita, e si manterrà anco nel tempo del caldo.

Nondimeno per più sicurezza, fa, che per tutto Maggio sia beuuta.

Non

Non trauasandola, anderebbe a rischio di guastarsi, e presto.

E venendo l'Estate, s'infortirà, ti seruirà per aceto, cosa si grata in villa.

E q̃sto acquato si fa nell'ultimo, quando che sono cauati i vini buoni, e le tine hãno abõdanza di graspe.

E fatti meschiati, le tine siano ben nette, e coperte in modo, che le galline dormendogli sù, non le sporchino, ne dentro, ne anco di fuori via, perche gli dãno grande, e male odore, che col tempo poi, i vini ne patiscono.

Vn Torchio ci vuole, ad ogni modo fuori alla tua villa, e sia portatile di vn quadro d'assoni di sei braza p ogni verso, cõ due viti, che da se vn'huomo farà lo grasspio, cosi vsano verso Roma, che cõ vn paio di buoi, con vn carretto basso, vã per la città facẽdo i grasspij, hor quà, hor là cosi doprato, lo metti a tetto, dietro di vn muro, e non t'impedisce niente, & è di gran cõmodo, & vtile, & nõ occorre andar a casa, & torchi di altri, tutta notte, con tanto fastidio del tuo massaro, e suoi buoi, oltre che la manco parte del vino, che n'esce è la tua, però ad ogni modo habbi vn torchieto, che ne restarai molto sodisfatto.

Per far l'aceto presto, & assai buono.

OTima prouisione fra l'altre, è quella dell'aceto, che serue a sani, ad amalati, in villa, in città, sino ne i gran presidij, però facciſi ad ogni modo aceto, & assai, in questo modo.

Habbi tutte le graspe d'vna tinata di buon vino,

Digitized by Google

e sia ben vscito il vino da q̃lla tina, a fatto a fatto; poi lascia cosi dette graspe per otto giorni, poi getta sù dette graspe da 6. ò 8. brente di vino, ò vecchio, ò nuouo, ò sano, ò amalato, e se haueſſe anco vn poco del fortino, meglio sarebbe, ò sia biãco, ò nero, tutto è buono, pur che non sia marcio, anzi quanto miglio re farà il vino, tanto migliore riuscirà l'aceto.

Lascia cosi detto vino in quelle graspe per dieci giorni poi caualo, e se'l vino era nero, l'aceto sarà ne ro: ma se volesti, che quell'aceto di vino nero fuße bianco, lascialo in dette graspe fino à 15. dì, e non più, nè meno, cosi senz'altro l'aceto sarà bianco.

Torchia poi quelle graspe, e quel torchiato mettilo nel detto aceto, che verrà presto ottimo aceto: ma sia misso in parte calda, ò asciutta.

E quanto più sta fatto, tanto più migliora, vuol vn'anno di tempo a farsi perfetto.

Cornale, e mora mezo matura, secca. spoluerizate, & cõ aceto fattone pallottole, secche al Sole, get tate poi in vino caldo, tosto diuerrà buono aceto.

Graspe große, secche al Sole, per doi giorni, poi spruzzati con buono aceto, lasciali cosi tre giorni in vn vaso, poi metteui sopra vino, che presto sarà ot timo aceto.

Piglia vn mucchio di pere saluatiche quasi matu re, stiano insieme 15. dì, poi mettele in vn vaso pien d'acqua, coprilo, che fra vn mese haurai buon'aceto.

Se'l vuoi rosato, mettegli dẽtro delle rose nell'ace to, e lascia il fiasco al Sole, che sarà presto rosato.

Met-

Metti nel vino radice di Pyretro, che tosto haurai buono àceto.

Herba acetosa pista nel vino, presto è forte.

Le radici vecchie di gramegna, ò foglie di pero saluatico piste le ghiande abbrusciate, ciserchia cotta le pietre calde, ciascuno da per sè gettato nell'aceto, lo fa forte.

Stia il botticello dall'aceto sempre in luoco caldo, e nell'aceto vi sia ben dentro vn poco di sale.

Poluere di grana, che si tingono i panni fini, gettata nell'accto in vaso di vetro ben coperto, vien perfetto, con nobil'odore, vn'oncia per fiasco basta: ma mez'oncia di zenzero per fiasco, gli dice molto bene, per quell'odore si piaceuole.

I fior di Sambuco misso nell'aceto, anch'egli gli dà buon'odore: ma quando v'è stato da otto giorni dentro, cauasi poi fuori.

Per far l'agresto.

DI molto commodo è, & nobile compimento, in città o villa, hauere vn poco d'agresto, condimento tanto al gusto piaceuole, massime in tempi caldi, mancando i melangoli, questo suco, e mangiar più dilettcuole dell'aceto, e si mantiene vn'anno, e più fatto cosi.

Piglia agresto fatto: ma non nero, ne nizzo: pestalo nel mortaio, poco per volta, poi chiarito in vaso grande, mettilo ne fiaschi di vetro, o in vasi di legno al Sole, tienli ripieni, si scemano bollendo, mettoui vn poco di sale c'hà virtù conseruatiua, massime

me essendo l'agresto fatto di vue deboli, così di giorno in giorno migliorarà.

A Napoli lo lasciano al Sole ne larghi vasi, per quindici giorni: ma la notte lo cuoprono per la rugiada, poi lo mettono ne barili, e riesce perfetto come io l'hò prouato là. In alcuni paesi si fa di pomi saluatici, quando son così agri, ben pisti nel mortoio, cõ sale, si fà con poco, e certo ti seruirà, e piacerà assai.

Modo di far selua, e bosco alla tua Villa.

IL bosco vuol esser in sito asciutto, terreno forte, con rouere, olmi, e castagne, con questo haurai abbondanza di legna minuta per abbrusciare, di grossa per fabricare, di ghiande per gl'animali, e di castagne per godere allegramente in diuersi modi, oltre, che l'olmo tanto serue per far carri, carrozze, carrette, e barozzi.

Sfrondato, ti pasce le bestie bouine. Scaluato ogni quattro anni ti dà assai forte legname per le viti.

Rouere, e Castagnane alla collina uengono, in terreno ben culto, poi seminato di ghiande, e castagne.

Auertendo che porci non vi entrino. In piano metterai le ghiande per la selua delle roueri.

L'olmi habbino tre anni, e piantali, il buco di rouere, e castagne tengasi netto dall'herbacci, che non affuochino le castagne, e ghiande.

Questi frutti, & alberi, fatti grandicelli, ciascaduno habbi il suo paletto.

Se ti par che questi semi verran troppo tardi, ò che topi, talpe, ò porci mangieranno tal semi.

Fa

Fa il boſco di piante, ò la ſelua: ma ſian belle piãte, nette d'aſta ſuelte, e ſane, con belle radici, e buone buche, al Maggio falle zappare, con tutto'l terreno del boſco, acciò quei herbacci non leuino l'humore alla terra, ne s'inuiluppino d'intorno alle piantarelle, coſi la pioggia cadente ritrouando il moſso terreno, più facilmente diſcende alle radici.

Sappi del certo, che il boſco, ò ſelua, quanto meglio è coltiuato, creſce al doppio, e non coltiuato pe'l più muoiono le piante; però non biſogna mancare la uorarlo bene, e tanto più, perche queſt'opera non dura molto: ma ſino à quattr'anni facciſi queſto lauoro, non per gran caldi, ne gran freddi, coſi la pianta dominando l'herbe non hà più biſogno di zappa, ne di vanga: ma con la ſua ombra fa morire l'herbe, che le ſon ſotto, e d'intorno. Non ti ſcordar mai queſto: biſogna ſempre traſportare le piante dal luoco magro, al graſſo, dal colle al piano, e dal monte alla collina altrimenti poco bene farai, e piantato il boſco, e ſelua, ſino a tre anni, non ſi gli tocchi vn ramo, ne con mano, ne meno con ferro. Ma il terzo anno ſi potranno rimondare da qualche rami inutili nel tronco, e ſconcertati nella gabbetta, e queſto faraſſi verſo il Marzo, paſſati quei gran freddi: ma paſſato mezo Aprile, non ſi tocchino più.

Altri ſeminano i boſchi, in culto terreno, come ſi fan le faue, e zappandolo.

Altri lauorato il terreno in porchette, piantano il boſcho con ſeme di ghiande: come ſi fan le cauline,

ò agli,

ò agli, però più largo, e lo zappano come l'agli.

Ma gl'olmi si seminano per viuaro in grasso terreno, e spessi, e presto vengono, poi si leuano, per trapiantarli: in tanto però bisogna nettare il terreno, il far de boschi, si dice non per la montagna, doue da natura son ben fatti: ma per lo piano, c'hà tanto bisogno di legna, minuta, grossa fronde, e frutti.

Dell'vtilità del bosco in Villa.

IL bosco contiguo alla tua villa, sia di sotto verso niun'hora, così ti diffende da molti empituosi uẽti, indi n'hai piaceuole verdura, canti d'vccelli, che non solo a Primauera: ma tutto l'anno, giorno, e not te ti fanno vdire varie, e nuoue canzoni, che non solo nell'vdire ti ricreano: ma anco nel vedere, come sono colombi, fauacci, grabieri, gaze bianche, & ne re, con si bella longa códa, fa dabbio, barbagianni, e cert'altre sorti fantastichi, di molto diletto, à chi gli mira bene, oltre che ò con reti, ò lacci, ò gabbie ne prendi qualche vno, ò con cani.

In tempo de gran caldi poi iui ti ritiri a quelle si fresche ombre; remote da ogni strepito del mondo, se dẽdo nell'intatte, e fresc'herbette, solo soletto, pẽsando a fatti tuoi, studiãdo, ò dicendo qualch'Orationi, ò Corone, poi dalle sonore musiche di uccellini, prouocato, te ne darmi vn quietissimo sonno, qui componi qualche opera uolgare, ò latina, rima, ò presa, ò sciolto, & in quel si profondo silentio diuieni, per tal studij ottimo Filosofo, Historico, Poeta, ò Teologo. Oh sia benedetto il bosco, e la mano che lo piantò.

Da

Da questo bosco ne caui herbe, e foglie di alberi per ogni sorte di bestiami tuoi, e da meza Estate, quando è arsa la campagna, e pascoli, il bosco e selua è verde, & herboso, oltre la tanta frutta, che iui nasce, di castagne, ghiande, peri, pomi, noci, noccinole, et di ogni sorte di legna, che fan bisogno al mõdo.

Si che tenendo conto del bosco, al certo ti rẽderà le spese, fatte in quello, à cẽto per uno e più dico in infinito delle altre terre da biaue, con sue viti; pche al bosco, ò selua, fatti in quattro anni, non vi entra mai più spesa niuna, ne seme, ne zappa, ne uanga, ne arato, e dura il bosco in perpetuo, à benche la selua, non tanto: cosa che non fa il campo seminato, filagni, e vigna, che vogliono continoua, perpetua coltura, e spesa. Habbi dunque, s'è possibile, un bosco nella tua villa, ò vna selua, che ne sentirai gran bene.

Del Cannetto.

ASsai gioua alla villa, che non hà abbondanza di legna, come priua di bosco, di selua, e che gl'altri alberi nõ attaccano molto volõtieri, hauer uno bello, e buono cannetto, q̃sto vuol essere in assai buono terreno, dolce più p̃sto che forte, ò in ripe de fiumi, ò fossi detto, ẽ lauorato, ĩ loco basso, e humido.

Al Febraro si pianta in terra ben vangata, mettendo giù le sue radici, nelle fossette, lontane un piede l'una dall'altra.

Prende tosto la canna: ma guardisi dalle bestie; perche la canna non è ne legno, ne herba: ma tenerina par più tosto herba, perciò auertisci, che da

bestia

bestia sia lontana.

Si zappa il cannetto, monda, e netta si bene, come le viti, a Primauera.

E quei scalzoni secchi si tagliano via, vuol star netta da ogni herbaccio.

Si taglia il cannetto ogni anno al pari della terra, d'Ottobre, e Nouembre, e le canne monde, si gouernano sino al tempo d'incannare la vigna, ò viti.

Si castrano, ò rimondano, leuando quelle triste.

Con queste si conciano le siepi nell'horti, e giardini, intorno a lauanda, spico, martello, &c.

Con queste, e lor foglie si fan belle capãne, e tetti che in villa seruono p portico, si fan conocchie, disse il Tosco, ò rocche, e vendõsi anco a tessitori, p acconciar le reste da licci p tessere, e fan mille altri seruitij, in luoco di forte legne. Però s'hai luoco commodo, non mancar di ornar la tua villa di vn canneto.

Finalmente ti dico, ch'io non t'hò citato Auttor niuno perche ti dico in questo sol verso, quanto io te ho scritto delli animali, è tutta dottrina di Arist. in più luochi: ma pe'l più, nel libro suo de Animalibus.

Osserua bene quest' Opera, fattile prattico, habbila per le dita, che al certo ne sentirai molto gusto, contento, et utile, e cõ queste quattro rime così dico, al nome di Dio, e di S. Eliseo, ottimo Agricoltore.

Hor lascia la città, e fuor trattienti,
E ricco diuerrai, con buon prouenti.
Ma studia questo Libro molto bene,
In cui ritrouerai d'oro le vene.

IL FINE.

Digitized by Google